



今年度もご覧いただき
ありがとうございました。

雛人形をお借りしました

組合員様より、雛人形を
お借りしました。お子様さんの
ために20年ほど前にご購
入されたそうです。

20年前とは思えない
ほど、とてもきれいな
雛人形です。大事に
保管されていて愛を感じ
ました♡



岡本禮子様より
手作り作成をいただきました
組合員でいらっしゃる岡本
禮子様より、手作りの傘と
折り紙の雛人形をいただき
ました。



← 傘は実際に開閉
することができ、細
かい部分まで丁寧に
作成されています。
← 雛人形は「コロ
ンとした手のひらサイズ
で、とてもかわいいです♡



Comu冬2023よりニンジンのポタージュを紹介します。



- 材料(2人分)
- ・ニンジン1本
 - ・玉ねぎ1/2個
 - ・じゃがいも1と1/2個
 - ・水 200ml
 - ・牛乳 150ml
 - ・塩 少々
 - ・こしょう 少々

作り方

- ① ニンジンと7~8mm幅の輪切りにする。玉ねぎとじゃがいもは皮をむいてざく切りにする。
- ② 鍋に①を入れ水を注ぐ。しっかりと混ぜて中火にかける。
- ③ 煮立ったら全体を大きく混ぜ、蓋をして弱火で25分煮る。
- ④ ③をフードプロセッサーに入れ、塩を加えてペーストにする。
- ⑤ 鍋に④、牛乳を入れて弱火にかけてひと煮立ちさせる。塩、こしょうで味を調える。

Comu冬2023は
窓口に配置しているの
ぜひご覧ください！

