

山友会だより

10月

編集日記
 ・こんにちは!!10月に入り、だいたい暑さが落ち着きましたね。朝・夕・晩が冷えましたが風邪は引いてないですか?そんな時は、あちがいにごはんを食べて温まって下さい。1本を動かしたり、旅行に行くのもいいですね!ちなみに先月山田支店の職員で神戸、姫路へ行きました。とても楽しんで、食いだおれの旅になりました! みなさんよい秋をお過ごしください!!近藤

支店だよりは、JA筑紫HPでもご覧いただけます。
 平成30年度10月号発行 Vol.4
 [JA筑紫山田支店 TEL 092-501-6111 (作成者近藤)]

白ごはんのいい季節がやってきました

少し肌寒くなってきた今日、朝や夜にはあったかいごはんが恋しくなる季節ですよね♪この間炊きたてのごはんをたまごかけごはんしたらもう「幸せだな〜」と思わず言葉が出てしまうほど美味しかったです!!
 今回は改めてお米について知り、ごはんに合うおかずをご紹介します。

- 夢っくし...炊飯米に光沢と粘りがあり、味も良く最高の食感のあそお米!!
- 元気つくし...一粒一粒しっかりつやと粘りがあり、冷めてもおいしいお米!!
- ヒレヒレ...ほどよい粘りがあり、ふっくら炊き上がるお米!!

みなさんは、どのお米が好みですか?
 JA筑紫では、お米の配送もしていますのでいつでもお問い合わせください!!

秋カ魚と彩り野菜のホラン焼き米

- 材料
- 秋カ魚...2尾
 - じゃがいも...1個
 - ブロッコリー...適量
 - トマト...1/2
 - にんにく...1片
 - オリーブオイル...大さじ2
 - コン粉...大さじ1
 - 粉チーズ...1/2
 - 塩コショウ...1/2

- 作り方
1. 秋カ魚は頭を落とし内臓を取り除き、水洗い後、水気をとり、半分に切って塩コショウをふる!!
 2. 野菜をそれぞれ食べやすい大きさに切る。
 3. 耐熱容器に秋カ魚と野菜を彩りよく並べ、Aを全体的にかき、魚焼きグリル(弱火)で15分ほど焼く。
 4. 良い香りがしてきたら完成!!

グラウンドゴルフ大会がありました!

9月10日(月)大野城総合公園多目的グラウンドにて「年金友の会 大野城支部グラウンドゴルフ大会」が開催されました。山田支店からも多数の方が出場され、みなさんとても楽しんでラウンドしていました。66戦いの末に上位に入賞された方々、次の本店である決勝に進出しました。山田支店からも何名かの方が上位に入りました。おめでとうございます!!
 惜しくも上位に入らなかった方々、また上位に入った方々みなさまお疲れ様でした!!!



ゆめ火田大野城店

ゆめ火田とは、地産地消の農産物直売所です!!
 野菜や米をはじめ美味しいものなど沢山揃っております!!

住所: 大野城市御笠川1丁目16-10
 営業時間: 月~土 9:00~18:00
 日、祝 9:00~17:00
 TEL: 092-513-0881



是非ご来店ください! お待ちしています