

Let's Try JAクッキング

油揚げの野菜ピッツア



材料（2枚分）

- 米粉……………250g
- 油揚げ……………2枚
- 水……………200cc
- 味噌……………130g
- マヨネーズ……………大さじ1
- ベーコン……………1枚
- ピーマン……………適宜
- パセリ……………適宜
- 長ネギ……………1/2本(細)
- とろけるチーズ……………80g

A

- ベーキングパウダー……………小さじ1
- 塩……………小さじ1
- オリーブ油……………小さじ1

作り方

- ① 米粉とAを混ぜ合わせ、水を少しずつ入れながら捏ねて生地を作る。
- ② 油揚げの袋を開いて正方形にする。
- ③ 味噌とマヨネーズを混ぜ合わせて油揚げの内側に塗る。その上に①の生地を平らにのせる。
- ④ ベーコンは細切り、長ネギは斜め切り、パセリはみじん切り、ピーマンは細かく切る。(具材はお好みで)
- ⑤ ③に④の具材を散らし、とろけるチーズをのせる。
- ⑥ オーブントースターで7～8分程焼き、焦げ目が付いたら出来上がり。

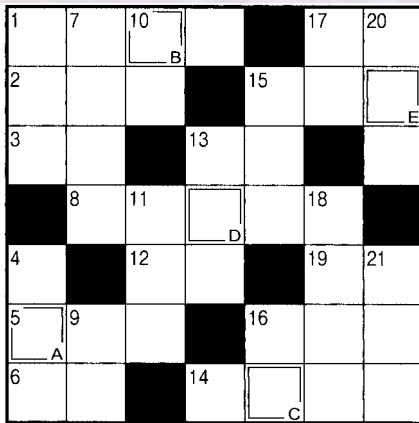
レシピ提供：女性部 小林セツさん

頭の体操

クロスワードパズル

出題：ニコリ

二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



タテのカギ

- ①書籍の本文の前に入れられるイラスト
- ④火消しが火事場で振りました
- ⑦お通し、先付けということもあります
- ⑨100なら3、1000なら4
- ⑩リンゴを丸かじりすると残ります
- ⑪カレンダーや手帳に書き込みます
- ⑬サケやマスの卵の塩漬け
- ⑮昨日、今日、○○○
- ⑯カヤなどを編んで作った雨具
- ⑰太陽や月が輝く所
- ⑱かかとのすぐ上にある出っ張り
- ⑲版木に載せた紙を上からこする道具
- ⑳領収書に収入○○○を貼った

ヨコのカギ

- ①枕元につるしてサンタクロースを待ちます
- ②クリスマススイブにフライド○○○を食べた
- ③切って植木の形を整えます
- ⑤時刻を知るために見ます
- ⑥スキーヤーが足に着けるもの
- ⑧ダイニングテーブルのこと
- ⑫地図記号は丸
- ⑬○○の上にも三年
- ⑭肉はぼたんと呼ばれます
- ⑮気象用語では、ひょうより小粒な物を指します
- ⑯運転免許証や保険証で証明すること
- ⑰年越しに付きものの麺類
- ⑱○○16世はマリー・アントワネットの夫

応募方法

ハガキに①答え、②郵便番号、住所、③氏名、④年齢、⑤その他、ご意見・ご感想等をお書き添えのうえ、
【〒947-0028 小千谷市城内4-1-55
越後おぢや農業協同組合 総務課（広報）宛】
へお送りください。

※ご意見・ご感想は、紙面「読者の声」にて掲載させていただく場合がございます。予めご了承ください。

締切 12月18日（金）、当日消印有効

正解者の中から抽選で10名様に「ちょきんぎょグッズ」を進呈します。当選の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。
☆おハガキの個人情報は、景品の発送および広報誌以外に使用いたしません。

先月号の答え 「ツルシガキ」

応募総数は36通でした。
多数のご応募ありがとうございました。



ちょきんぎょ®