

枝豆ごはん



- ① 枝豆は塩ゆでして、豆を取り出し、薄皮も取る。
- ② お米を研ぎ、30分くらい浸水させザルにあげる。
炊飯器に米、塩と酒、水を加えて普通に水加減をし、だし昆布を入れて炊く。
- ③ ご飯が炊けたら、昆布を取り出し、①の豆を入れ、切るように混ぜる。
塩が足りない場合はここでプラスする。
- ④ 器に盛って出来上がり。

材 料 (6~8人分)

お米……………4合
枝豆 正味……………160~180g
(お茶碗1杯くらい)

だし昆布……………1枚(10cm位)
塩……………小さじ2弱
酒……………小さじ2

頭の体操

まちがいさがし
出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



応募方法

ハガキに①答えの数字、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 8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」を進呈いたします。当選の発表は景品の発表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 『カブトムシ』

応募総数は23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®

