

# Let's Try

# JAクッキング

## 「エコープむしパンミックス」を使った ピロシキ



- ① ゆで卵以外の具材を細かく刻んで油で炒めて、しょう油、塩、こしょうで味を付けておく。細かく刻んだゆで卵を混ぜて具材の出来上がり。
- ② むしパンミックスに水、サラダ油を加えよく捏ねる。
- ③ 8等分に生地を分けて、10cm程度の円盤状に伸ばし、具材を20g程度包む。
- ④ 揚げた時にとじ目が開かないようにしっかり閉じて、三日月型にする。
- ⑤ 170°Cに加熱しておいたサラダ油で揚げて出来上がり。

エコープ「むしパンミックス」 1.5kg

840円(税込)

資材課 ☎83-3845で販売中!  
(お取り寄せとなります)

### 材 料 (8個分)

エコープ「むしパンミックス」 ..... 200g	〈具材〉 ひき肉..... 100g	しょう油..... 適量
水..... 65ml	玉ねぎ..... 1個(中くらい)	塩・こしょう..... 適量
サラダ油..... 10g (大さじ1弱)	シイタケ..... 3個	
	ゆで卵..... 1個	

## 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 4月23日(月) 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。



ちょきんぎょ®

### 先月号の答え 『ネコヤナギ』

応募総数は28通でした。  
多数のご応募ありがとうございました。

