



しりしま

2018年12月151号

生活クラブ浦和東支部委員会
<http://club-urawa.sakura.ne.jp>

寒さが身に染みる季節となりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。
月日のたつのは早いもので、今年も残りわずかとなりました。
今年一年、浦和東支部や生活クラブ埼玉の活動に参加、ご協力いただきまして、どうもありがとうございました。来年も、どうぞ
よろしく願いいたします。



プロのミュージシャンによる生演奏！

子どもたちへ音し玉♪

日時:2019年1月20日(日)

12:00~ パクパクご飯(試食会) 限定50食

13:00~ 受付

13:30~ 子どもたちへ音し玉

14:30 終了

場所:アイパレット (さいたま市浦和区上木崎4-4-10)

申し込み : 不要です。お友達とお誘い合わせてご参加ください!

お問い合わせ: 川口センター(担当 高橋) TEL048-286-6911

☆歌って、描いて、踊って、走り回って！

音楽と造形の世界をお楽しみください♪

☆12時から、生活クラブの試食会『パクパクご飯』を行います！（調理室にて）

メニューは、おむすび・味噌汁・ウインナーソーセージ・お菓子などなど…。

☆美味しく食べて、音楽を楽しんで♪ たくさんの「おとしだま」で、
福いっぱいの新年来えましょう！！



「ひとことカード」へのお返事は、お寄せくださった組合員の方に直接差し上げていますが、今回は、同じような疑問をお持ちの方もいらっしゃるかもしれないと思い、紙面にも掲載させていただきました。

意見内容: 支部費・地区費(組合員から集めている活動費)の利用について

回 答: 浦和東支部では、各地区で試食会を行っています。この消費材に掛かる費用は、本部から支部への活動費を利用しています。

組合員から集めている活動費は、組合員活動(会議参加・拡大活動・利用促進活動など)に関わった組合員への委任料に使わせて頂いています。

生活クラブは生活協同組合で、会社組織ではないので、組合員全員が経営に関わることとなりますが、一部の組合員が地区・支部・ブロックで活動をしています。

その組合員への委任料と思って頂けたらと思います。

寒～い冬((+_+))

牛乳も余りがちになる季節…

そんな時には、スイーツに変身させちゃいましょう!

カスタードクリームの作り方

★材 料	卵黄	1～2 個
	牛乳	250 cc
	素精糖	50g
	小麦粉	15g
	生クリーム	50g



★作り方

1. カスタードクリームを作る。ボールに砂糖・小麦粉を入れ、良く合わせる。(泡だて器を使うと良く混ぜられます)
2. 鍋に卵黄を入れ、少量の牛乳(分量内)でとく。残りの牛乳は、レンジで人肌程度に温める。
3. 鍋に合わせた砂糖・小麦粉を加え、温めた牛乳を少しずつ加えて混ぜる。
4. 中火にかけ、焦げないように混ぜながらフツフツしばらく煮てボールに移し、冷ます。
5. 冷めたら、生クリームを加え、混ぜる。

ちょっとオシャレに **トライフル**

★スポンジケーキと好みのフルーツを用意します。

ひと口大に切ったスポンジとフルーツ、そしてカスタードクリームを、カップに好みの順番に入れて完成!!