

212号 2024年3月

浦和東支部委員会

生活クラブ

第30回 浦和東支部大会 が閉会しました。

支部大会の結果をお知らせします。

浦和東支部組合員 1,554名

書面議決514 枚当日参加者19 名合計533 名

*組合員の1/3以上の参加なので支部大会は成立しました。

 2024年度活動方針
 賛成 532
 反対 1

 2024年度予算案
 賛成 532
 反対 1

*以上過半数の賛成により議案のすべてが承認されました。

● 4月から防災用の水「森が育てた天然水」のラベルが無くなります。

プラスティック削減の一環ですが、ラベルがないのでタダの水とお間違えないようにしてください。

● お米の保存方法について

「もち米に虫がわいた」という報告がありました。

最も良いお米の保存方法は「お米をペットボトルに口まで入れて冷蔵庫に入れて保存することです」

● よやくらぶ キャンペーン

新規で3品目の予約をした方は、先着100名様にウインナー缶をプレゼントします。 生産者も喜ぶ「よやくらぶ」に申し込んで、備蓄にもなるウインナー缶をゲットしてください! よやく期間は 3/18~5/31 まで。

● 予告 豚肉の解体 やります!

9月に川口センターで行います、ご期待ください(^^)/

発行 浦和東支部 編集 原山地区

季節の野菜を使って作る 森 そら豆のかき揚げ 森

材料: そら豆 15 粒位

玉葱 小1個 新玉ねぎが甘くておいしい

人参 小1本

ホタテかエビ 4個

卵 1個

小麦粉 大さじ3杯

作り方: ① そら豆は皮をむき 2 枚に分ける 野菜は細切りにする ホタテは 1 個を 4 つに分ける

卵をとき水を少し加える

② ボールに材料を全部入れ、小麦粉をふりかけ、材料と混ぜ、 卵水を加えて混ぜる

水分が足りない時は、少しずつ水をたす

③ 全体がまとまったら、180度の油でこんがり揚げる

By chiko

