



し り ま ま

211号 2024年2月
生活クラブ浦和東支部委員会
<http://club-urawa.sakura.ne.jp>

★能登半島地震 復興支援カンパ

2024年1月1日「令和6年能登半島地震」で被害に遭われたみなさまに心よりお見舞い申し上げます。

●申込期間

3月3回A週企画（3月8日注文書配布まで）

●申込方法

カンパのお申し込みは、注文書（OCR用紙）またはインターネット注文「eくらぶ」から。

注文書（OCR用紙）裏面の6桁番号記入欄に下記の注文番号を、数量欄に申込み口数を、それぞれ記入してください。

1口500円で何口でも申し込めます。二桁以上の口数を申し込まれる場合は、二桁以上の数字を数量欄の1マスの中にご記入ください。

注文番号 521132 1口 500円

●支払方法

共同購入代金と一緒に引き落とします。集金月は、配達明細表でご確認ください。（「能登半島地震復興支援カンパ」と記載されます。）

★お知らせ

「よやくらぶ」がお得になる！！

4月1回（14週）からすべて「よやくらぶ」（通年予約）となりOCR用価格より安くなります。

3月に配布される保存版予約のカタログをご確認ください。

★のり巻き講習と山形の芋煮会

・2024年1月25日（木）プラザイースト キッチンルームで開催。



【巻き方のポイント】

- ・上部は2cmあける。
- ・のり1枚につき米は半合。
- ・固い具材を下から順番に置く

●レシピのご紹介

- ・寿司酢 500CC分
- 酢 370CC
- 砂糖 220g
- 塩 65g
- 昆布 15cm位

鍋に材料を全部入れて火にかけて砂糖がとけたら火を止めそのままさます。
米一合につき38CC使う！

- ・しいたけの当座煮
- 干しいたけ 8枚

①調味料

- 砂糖 大さじ1と1/3
- みりん 大さじ1と1/3
- しょうゆ 大さじ1と1/3

干しいたけは5時間～一晩水につけゆっくりともどす。
水1と1/2カップを入れ弱火で15分くらい煮る。
①を加え、弱火で15分くらいとろりとなるまで煮詰める。



皆さん上手に巻け、楽しい時間となりました

。山形の芋煮を初めて食べた参加者も多く喜びの声が聞けました。

発行：浦和東支部

編集：木崎地区