

福祉生協 かがわ

事務局だより NO.82

発行責任者 専務理事 多田羅 譲治

人とひととのバリアフリー

事務所 高松市御厩町998-2

「お互いさま」を大切にします

Tel:087-886-6652

「思いやり」が安心基準

Fax:087-886-6662

Mail:circus@js6.so-net.ne.jp

福祉生協おすすめ商品紹介♪

ラフレタス ¥160



有機質肥料中心に減農薬栽培された安心安全なレタスです。

生産者・三豊セゾンのご協力で、お求めやすい価格で提供しています。

少し早い春の気分を楽しめる福祉生協かがわ自慢の野菜のひとつです♪

— 三豊セゾン：大野原町 —

山内さんの卵 (白8個 赤2個)

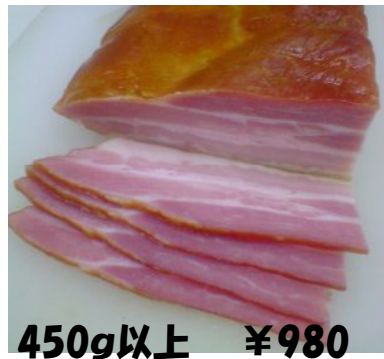


10個入り
¥190

言わずと知れた人気の卵。新鮮さが違う！

— 山内養鶏場：仲南町 —

こだわりのベーコン



450g以上 ¥980

サヌキ畜産商品の中でも一番人気のベーコン。そのまま薄〜くスライスすれば、まるで生ハムのような食感♪カリカリに焼いても、もちろん◎

— サヌキ畜産加工(協)：詫間町 —

冬とり玉ねぎ 1ネット ¥220



季節ごとに採れる玉ねぎを研究しているワケイの、冬とり玉ねぎ。びっくりするほど甘くて、柔らかいおすすめの逸品。

— (有)ワケイ：満濃町 —

福祉生協おすすめレシピ♪

《レタスチャーハン》



材料 (4~5人分)

ごはん 2合 油 大さじ2
レタス 1/2個 塩・こしょう 少々
たまねぎ 1/4個 ごま油 小さじ2
ベーコン 3枚 しょうゆ 少々
卵 1個

作り方

レタスとベーコンは粗いせん切り、たまねぎは薄くスライスし炒め、たま塩・こしょうで味付けし、レタスを加えてしんなりしたら、すぐに火から下ろし皿に取り出す。卵は熱したフライパンで粗く炒り卵を作る。

フライパンに油大さじ1とごま油を入れて熱し、ごはんを炒め、しょうゆで味付けする。

ごはんと具を混ぜ合わせる。 完成！