



かぶのベーコン巻き

コスモスさん
【堺市】

材料

- かぶ 小1個
- ベーコン 4枚(適量)
- 塩コショウ 少々

作り方

- ① かぶを縦に1cm幅くらいに切り、ベーコンを巻きます。
- ② フライパンで焼いて、塩コショウをしたら、できあがり。

POINT

※ベーコンを豚の薄切りにしてもOK。
※とんかつソースやばん酢で食べるとおいしいですよ。



5月号のかんたんレシピへの投稿テーマ「じゃがいもを使ったレシピ」です。

5月号に掲載するレシピを下記のメールスペースでお寄せください。採用された方には100ポイントもしくは粗品をプレゼントします。 ※レシピはオリジナルのものをお寄せください。



かぶのグリル

はなママさん
【和泉市】

材料

- かぶ 小1個
- 鮭 切り身1枚
- マヨネーズ 適量
- 塩コショウ 少々
- とろけるチーズ 適量

作り方

- ① かぶと鮭(骨を抜いたもの)を食べやすい大きさにカットします。
- ② ①を交互に耐熱皿に乗せて、マヨネーズ、塩コショウ、とろけるチーズをかけます。
- ③ 魚焼きグリルかオーブンで焼いて、できあがり。

POINT

※焼けばかぶはとろとろ、とろけるほどになります。
※炒めた玉ねぎを下に敷くと、さらにおいしくなりますよ。

Quiz & Present

クイズ&プレゼント

正解者の中から抽選で10人の方に500ポイントもしくは図書カード(500円)をプレゼントします。右のメールスペースでお寄せください。



童話『大きなかぶ』のお話で、かぶを抜くとき最後に呼ばれたのは誰でしょう？



- 1.いぬ 2.ねこ 3.ねずみ 4.おじいさん 5.おばあさん
(出題:ねるねるさん)

1・2月合併号のクイズ解答は「3.鳴門みかん」でした。

※12月号クイズの当選者は、原昌美さんほか9人です。
応募総数は173人で正解者は87人でした。
他の当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

切りとってハガキに貼って投函するか、配送時、担当職員にお渡しください。お店ではサービスカウンターまで。 FAX 072-225-2517 Eメール info@izumi.coopでも可。

メールスペース

【お便り・イラスト・写真・かんたんレシピ・その他】

3月25日 消印まで有効

おなまえ _____ ペンネーム _____ 年齢 _____ 歳

TEL () _____ 市町村 _____

※生協登録の電話番号をご記入ください。

- かんたんレシピ メールスペース 機関誌モニター登録希望
- すみっこトーク

5月号のテーマ 「一生に一度は」「これが私のプチしあわせ」
かんたんレシピ「じゃがいもを使ったレシピ」

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3月号のクイズ解答 []

宛先 〒590-0075 堺市堺区南花田口町2丁2番15号
いずみ市民生活協同組合 機関誌いずみ係

※掲載に関して匿名・ペンネームをご希望の方は、その旨お書きください。お名前もお忘れなく。
※写真など送っていただいたものは返却できませんのでご了承ください。
※お預かりいたしました個人情報は、機関誌やHPへの掲載のみに活用させていただきます。