

取手市農業公社からのお知らせ

(一財) 取手市農業公社では、冬場の農地の草刈りを請け負います。
どうぞご利用ください。

実施期間：1月から2月末頃まで

料 金：農地の現状によりお見積りいたします。

なお、車輛の侵入が困難、木が生えている、不法投棄がある等の場合はお引き受けできません。

【お問い合わせ先】取手市農業公社 (取手市役所 藤代庁舎1階)

☎74-2141 (内線2170・2110)



冬野菜をおいしくとろう！ ～白菜のクリーム煮～

1人当たり
エネルギー 116kcal 脂質 6.7g
たんぱく質 5.2g 塩分 1.1g
カルシウム 105mg

【材料】 2～3人分

白菜・・・・・・・・・・200g
人参・・・・・・・・・・20g
ブロッコリー・・・・・・・・80g
ベーコン・・・・・・・・・・30g
水・・・・・・・・・・300cc
コンソメ顆粒・・・・・・・・小さじ2
牛乳・・・・・・・・・・200cc
塩、こしょう・・・・・・・・適量
水溶き片栗粉・・・・・・・・片栗粉：小さじ2
水：小さじ2

【作り方】

- ①白菜は食べやすい大きさに、ベーコンは8mm～1cm幅、人参は好みの形、大きさに切る。
- ②ブロッコリーはよく洗い、小房に分けて軽く茹でておく。
- ③①を水、コンソメ顆粒で柔らかくなるまで煮る。
最後に牛乳を加え沸騰直前まで温める。
- ④塩、胡椒で味を整え、水どき片栗粉でとろみをつけて出来上がり。
- ⑤器に盛り付けてから、いろどりに②を飾る。



ベーコン、白菜、人参を炒めてから煮たり、好みの野菜(ネギ、かぶなど)を加えるとアレンジができて楽しめます。



☎取手市食生活改善推進協議会

編集後記

明けましておめでとうございます。

昨年は猛暑日の多さと、降雨時の少なさという厳しい気象条件での農作業になりました。米の作柄も心配されたところですが、等級は下がってしまいました。が、茨城県南地域の水稲収穫量は、平年を上回る「やや良」とのことです。

米農家の場合、取手市の「生産販売農家緊急補助金」や、国の「肥料価格高騰対策事業」なども実施されましたので、大きな減収にはならなかったのではないかと思います。

今年も、猛暑や病害虫、雑草イネ(赤米)など心配事はつきませんが、健康管理に留意して農作業に取り組んでいただければと存じます。最後に、皆様にとって、本年が幸多い一年になりますよう、心よりご祈念申し上げます。

会報委員 野口 哲