



やいた☆クッキン GOOD

～緑のじゃがもち～



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅

材 料

- ・じゃがいも …… 350g(大2個)
- ・大根の葉 …… 200g(1/2 本分) ※大根の葉の代わりに、小松菜やほうれん草でも OK
- ・片栗粉 …… 大4
- ・砂糖 …… 大1
- ・塩 …… 小1
- ・こしょう …… 適量
- ・サラダ油 …… 適量

作り方

- ①じゃがいもを茹でて皮をむき、マッシャーや麺棒などで潰しておく。
- ②大根の葉は下ゆでをして水を切り、みじん切りにする。
- ③①②を混ぜ合わせ、砂糖・塩・こしょうで調味し、片栗粉を加えて好きな形に成形する。
- ④サラダ油を敷いたフライパンに③を並べ、弱火でじっくり焼く。
- ⑤こんがりとして全体に焼き色が付いたら完成。

《編集後記》 いいあんばいだわ～

私の元日の恒例行事は初日の出ランです。暗く寒い中で走り出すので毎年気合を入れて行ってます！地平線から顔を出す太陽を見ると、新年早々気持ちが引き締まります。今年は丑年だけに、モーっと良い年になるよう頑張ります！ハッピーニューイヤー！（チャーリー）

みなさんの家のお節料理は、さと芋を入れた煮しめや栗きんとんなど、出されたりしますか？ちゃんとそれぞれの食材にちなんだいわれがあるそうです。お節の食材に因んで、子宝にめぐまれますように、蓄財ができますように、との願いがとて多く込められています。う～ん、先人の方たちは左のうみみたいに洒落好きか？（RYU）

あけましておめでとうございます。気持ちも新たに最初の一步を踏み出す方も多いことと思います。今年は丑年、しっかりと目標を定め、牛の歩みのようにゆっくりと確実に前に進み、充実した1年にしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。（フリーダム）

あけましておめでとうございます。今回の対談では自分たちにとっての「労働」が都会の方には「体験」になるとの話を聞いて、もの見方を少し変えるだけで「当たり前」が「伸びしろ」に代わることを知る良い機会でした。今年もよろしく願います。（おじやる）

☆ガールスカウト栃木連盟第22団主催 ☆ボーイ&ソフィア協力☆

何でもチャレンジ!

in 矢板



★13:30 英語で遊ぼう(♪) & 14:00 世界に一つを作ろう♪★

1/30(土) 13:30～14:30 豆まき&おに仮面作り:城の湯温泉センター休憩室 *どなたでも参加無料

2/13(土) 13:30～14:30 バレンタインカード&お雛様作り:道の駅やいた「エコモデルハウス」

3/20(土)～4/11(日) 9:00～19:00(最終日15時迄) 「Discover 栃木!」展覧会:矢板市立図書館(助成外活動)

協賛:(株)壮関 (株)トーセン 講師:中山介夫・大木公子

後援: 栃木県・栃木県教育委員会・栃木県社会福祉協議会・矢板市教育委員会・下野新聞社・とちぎテレビ

*検温・マスク着用 *詳しくは Facebook ガールスカウト栃木連盟第22団

問合せ Tel 090(4541)1305 Mail 5h3gb267@gmail.com

ガールスカウト栃木連盟第22団委員長 高瀬ゆうこ

