



# やいた☆クッキン GOOD

～炊飯器で！  
ブルーベリーケーキ～



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅

## 材料 (ひとかま分)

- ・バター …………… 50g
  - ・卵 …………… 2個
  - ・牛乳 …………… 100ml
  - ・ホットケーキミックス …………… 150g
  - ・ブルーベリージャム …………… 大さじ2
- 【飾り用】
- ・ブルーベリー
  - ・ミント

## 作り方

- ①バターはレンジで溶かしておく。
- ②ボウルに、卵と牛乳を入れてよく混ぜる。
- ③②にホットケーキミックスとブルーベリージャムを入れて混ぜ、次に溶かしバターを加えてよく混ぜる。
- ④③を炊飯釜に入れ、炊飯スイッチを入れて焼く。  
※焼き足りない場合は10分ずつ様子を見て焼く。  
★特にケーキモード付きの炊飯器を使うと簡単にできますよ♪

## 《編集後記》 いいあんぼいだわ～

先日、職場の健康診断を受診しました。心臓がドキドキして緊張する血圧測定が大の苦手な私。ここ数年は受診前に入念に心を落ち着かせて臨むなど対策を講じてきました。今回は朝一からの受診で対策が間に合わず、上150下100で惨敗でした(\*\_\*)(チャーリー)

すっかり寒くなり布団の中でヌクヌクと幸せを感じる季節になりました。愛猫も寒いようで、私の掛布団の上、ちょうど膝辺りで丸まって寝るのがお気に入り。私が寝る時も頑なにその場所を譲りません。寝返りで振り落とさないよう毎晩気を遣いながら寝ています。(RYU)

秋が深まり、空気が澄んできて、空が綺麗な季節になってきました。矢板のいい所の1つですが、少し光の少ない場所に行けば、満点の星空を楽しむことができます。しかし、この季節にしか星空をあまり見ないので、秋冬の星座しか理解していません…。(虎之助)

数年前から、干し柿作りをしています。蜂谷柿という大玉の柿の皮をむいて、カビを生えにくくするために沸騰したお湯につけ、風通しのいい所に吊ります。あんぼ柿のように柔らかい干し柿もいいですが、私は白い粉が吹いた干し柿が好きです。今年も上手く出来るといいな。(タッペン)

# 2021商業祭 福引き大売り出し

12/11(水)～各加盟店でお買い上げ  
**2,000円以上**で  
その場で当たる  
**スピードくじ抽選!**  
(※各加盟店のくじが無くなり次第終了)

- 1等 商品券 5,000円分 (80本)
  - 2等 商品券 3,000円分 (120本)
  - 3等 商品券 500円分 (400本)
  - 4等 現金 50円 (6,000本)
- 加盟店賞 (加盟店独自の特別賞)

プレミアム付 商品券  
使用期限 令和3年12月31日まで!



令和3年7月1日より販売いたしましたプレミアム付商品券「つつじの郷やいた商品券」は、ご利用いただけましたでしょうか。お手元にお持ちの方は、令和3年12月31日までに取扱店にてご利用ください。

## やいたのカレー 好評発売中!

定番の あっふるカレー 1ヶ432円(税込)

お土産 ご贈答 常備食

用途はいろいろ。お求めは、市内取扱店で!

美味保証! やいた黒カレー 1ヶ540円(税込)

問い合わせ/矢板市商工会 ☎(43)0272