

# さといもとベーコンのグラタン

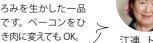
### ●材料(4人分)

- ・さといも ……… 250g
- ・コンソメ ………… 小さじ2

• 牛乳 ······ 300ml

- ・玉ねぎ ······· 小 1 個 ・ピザ用チーズ ······ 60q 刻みパセリ …… 適量
- ・ブロックベーコン … 60g
- ・オリーブオイル …… 小さじ 2
  - Memo

さといもの自然なと ろみを生かした一品 です。ベーコンをひ





江連 トモ子さん



### ●作り方

- ① さといもは 5mm、玉ねぎは薄切りにする。 ベーコ ンは 5mm の棒状に切る。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、中火で①を炒 める。
- ③ 玉ねぎが透明になってきたら牛乳・コンソメを加え、 弱火で20分、かき混ぜながら煮る。
- ④ とろみが出たら塩・コショウ(分量外)で味を調える。
- ⑤ ④を耐熱容器に入れ、チーズをのせオーブントー スターなどでこんがり焼き色を付け、パセリをちらす。

# みんなでおぼえよう!手話

## 『家族』

① 中指の指先を合 わせ、三角の屋根を 作ります。



立てて左手の下で半



『友達』

矢板市社会福祉協議会





けるのおばあちゃいいしてあげたかったお葬式







家族葬専用式場つむぎ は式のご相談 0120-33-887



# 相澤

さん

第 24 口

地域農業を守りたい 《沢地区らしい農業》

> 前のこと。 いていた相澤さんに転機が訪れたのは2年 培・農地管理を行っています。 森さんの片腕として、ビール麦と水稲の栽 しました。現在は、法人の代表を務める大 立されるタイミングで転職を決意し、就農 確保に取り組む「農事組合法人 沢」 地域農業を守りたい」そんな想いを拘 沢地区で農地の集約や担い手の が設

農業に関する知識や経験が全くなかった 日々の作業を通じて、農機具の扱いな 大きな充実

挑戦は続きます。 ており、それぞれの繁忙期には助け合いな した《沢地区らしい農業》を未来につなぐ の指導を受けながら、 はまだ始まったばかり。ベテランの先輩方 かなわない」と話します。相澤さんの歩み か学べない技術がある。いくら情報化社会 澤さん。「この地域特有の土壌の性質や風 ますが、「まずは目の前のことを一つ一つ 化や事業拡大など、さまざまな構想もあり カタチを模索しています。将来的には株式 がら地域全体で連携し、持続可能な農業の 土にまつわる知恵など、長年の経験からし 地域の先輩農業者の知識・技術には 経験を積むことが大切」と話す相 沢地区の風土に根差

ど、苦労もたくさん経験しました。それで 感があると言います。 どに上達を感じられるときは、 ため、基本的な知識の習得や、農機具の操 作方法の練習、猛暑の中での厳しい作業な 同法人には現在、14人の組合員が所属し

# 🖾 🔷 株式会社JAエルサポート

■A ss じゃすぽーと矢板SS 矢板市矢板183-1

灯油の配達おまかせください!

軽油・重油の配送もできます。 注文の手間が省けてお得にご利用 いただける灯油定期配送も!

詳しくは下記コールセンターまで!

※内容確認や応対品質向上のため、録音させていただきます。フリーコール 0800-700-0085



墓隼中!!



全面 (28.0×17.8cm) 半面 (12.0×17.8cm) 全段  $(4.1 \times 17.8 \text{cm})$ 半段 (4.1×8.9cm)