



「美味しい」 その一言が、わたし達の喜びです。

〒287-0022 Vol.898
千葉県香取市九美上12-151
(農) 佐原農産物供給センター
<http://www.sawara-center.com>

じゃが芋が順調に花を咲かせています。

お知らせ

天候の影響により予定した品目に変更になる場合がございます。その場合、応援産地からの品目が入ることがあります。できるだけ予定している品目を安定生産できるよう努力してまいりますのでどうぞ御理解の程、宜しくお願いいたします。



佐原センター生産者一同

5月も半ばになりました。新玉ねぎが出始めたと思ったら、新じゃが芋の掘り取り作業がはじまります。ヽ(^o^)ノ



← じゃが芋の花
真っ白な小さな白い花を咲かせます。

今週は、じゃが芋畑に行ってきました。私の通勤途中に見えるじゃが芋畑では、白い花がチラホラ見え始めています。今年例年になくじゃが芋の葉枝も順調で、この調子で育ってくれると。。。たぶん、土の下の実は100gから、200g位になっているのではないかなあ～なんて想像しながら畑を見まわしていました。小さな白い花！この花を摘んで花瓶に挿しておきたい位。とか想いながら。。。(間違っても摘んできたりはしていません。)じゃが芋の実からは想像もできない可愛い花です。

～5月3回さがみBOX～

- ①大根1/2カット ②小松菜 ③ねぎ
- ④リーフレタス ⑤サラダ玉ねぎ
- ⑥しめじ(ひらたけ)
- ⑦きゅうり(サンドファーム旭・千葉県)*
- ⑧じゃがいも*

*産地名は商品に記載します。ご確認ください。商品案内表示外産地からのお届けです。ご利用頂けない場合は各お問い合わせ窓口までお問い合わせください。

5月5回の予定メニュー

サラダ菜 小松菜 人参 きゅうり
じゃがいも ねぎ 大根 チンゲン菜
かぶ しめじ(ひらたけ) ほうれん草
葉ねぎ ごぼう

※予定品目の中から8品をお届けします。しめじ(ひらたけ)は必ずお届けします。

パルシステムのホームページで、お届け日の前日夕方(*18時前後)に、お届け品目の更新をしています。

<http://www.pal-system.co.jp/syohin/greenbox/tokyo/>

又は、「パルシステム、グリーンボックス、セット品目予定表」で検索してください。是非、ご利用ください。

*品質、作業状況で時間は前後します。



農め〜くらぶの
レシピです。



一週間を佐原の野菜ですごそう!

今週の産地献立!

人と土。
それが私たちの
活動の柱です。



農め〜くらぶ

春の訪れを告げる“シロツメクサ”
もうすぐ“母の日”ですから、シロツメクサの
花カンムリでも姪っ子と一緒に作ろうかな～
なんて思ってます。子供の頃を思い出しながら。。。(^^)ノ



農め〜くらぶの活動の様子をFacebookにアップしています。
是非ご覧いただき、『いいね!』して下さい。広報担当 朝日・飯田・古川

【素材・分量 4人分】

じゃが芋・・・3個 塩・コショウ・・・適量 片栗粉、揚げ油・・・各適宜

《練り味噌》

赤だしみそ・・・大さじ2 砂糖・・・小さじ2

ごま油・・・大さじ1/2



ポテトボール

【作り方】

- ①じゃが芋は皮付きのまま柔らかく茹でて、熱いうちに皮を剥く。すり鉢に入れ粘りがでるまで潰し、塩・コショウする。
- ②練りみその材料を合わせて火にかけて練る。
- ③①を手に取り広げ、練りみそを芯にして丸める。片栗粉を薄くつけ180℃に熱した油であげる。



【素材・分量 2人分】

長ねぎ・・・1本 卵・・・4個 ベーコン・・・100g 塩・・・少々

サラダ油・・・大さじ1

《タレ》

しょう油・・・大さじ2 砂糖・・・大さじ1 片栗粉・・・大さじ2 水・・・50ml



【作り方】

- ①長ねぎ・ベーコンはみじん切りにする。
 - ②ボウルに卵4個を入れよくかき混ぜて①と塩少々を入れ混ぜる。
 - ③フライパンにサラダ油を熱し、②を流し入れオムレツ型に焼く。
 - ④鍋にタレを混ぜ合わせて火にかけて、とろみが出てくるまでよくかき混ぜながら煮詰める。
- オムレツを器に盛り付け上にかける。

ねぎで オムレツ



野菜レシピは、グリーンボックスの量目と必ずしも同じ分量ではありません。人数にあった分量に代えてからお使い頂くことをあらかじめご了承下さい。

【組合員の声】

生協名

購入日

農事組合法人
佐原農産物供給センター



このカードを地区担当者にお渡し下さい。