

今年も「桂 九雀」さん =2月9日(日)生協ホール=



ごあいさつ

しが健康医療生協
草津北支部支部長
三上 拓男

第11回 こびらい寄席

笑いは健康の源(みなもと)
組合員のみなさん笑ってますか？

2025年2月9日、第11回のこびらい寄席を行いました。100人近くの参加者が桂九雀師匠の「魅力と笑い」で、ホールに元気な笑い声が響きました。笑いは健康の源、毎年寒さが残るこの時期ですが、今年ご参加された組合員・そうでない方々のみなさんが、来年もこびらい寄席に足を運んで頂くことを願っています。

男やもめのかんたん料理 NO.33 (金岡 英明)

メインはトウモロコシと バナナを使った炊き込みご飯

今回は朝のBSの番組で見かけた、何とも言えない炊き込みご飯を作ってみました。当日、食されたみなさんは「トウモロコシは判るが、他に何かが入ってる」と言いながら、お代わりをされていました。材料は驚きのトウモロコシとバナナです。バナナを薄く切りすぎたので、判らなかったのかも。まずは米を洗ってから、トウモロコシ缶(大)とバナナ1本(小さ目)を加えて炊き込みご飯にしました。

トウモロコシの甘さとバナナの甘さを引き出すために、ひとにぎりのお塩だけにしましたが、味はバッチリ。器に盛ってから減塩の塩こぶを、こもひとにぎりだけ振りかけました。

副食は豪華に3点

副食のおかずは豪勢に、トウモロコシ、ハウレン

ソウ、ベーコン、まいたけ、ニンニクをいつものすき焼きのタレで炒め、最後にたまごを和えました。あと一品は、豚のコマ切れをキムチで炒めた豚キムチと、前日の夜に仕込んでおいた煮卵です。煮卵はこの頃突然うまくなり、ほどほどの半熟で味付けもできる様になったのは、自身も不思議です。



求人

事務局員募集!!

地域の組合員ニーズを吸い上げ、地域資源を活用して安心して暮らし続けるまちづくりの役割りを担っていただきます。地域に出向いて地域に暮らす組合員と、事業所、関係団体をつなぎ、地域の困りごとなどの解決にむけ、組合員のみなさんと一緒に考えて、実現して行く仕事です。

お問い合わせ
事務局

077-574-8522

詳細は、お問い合わせ
ください。