

生産者さん おじゃましてす

～中華点心鍋セット 福岡・一品香食品(株)～



野菜嫌いな子どもも、
この鍋なら喜んで食べます

(組合員さんの声)

野菜と点心を引き立てる
スープです。レタスを入れても
シャキシャキとおいしいですよ



中華点心鍋セット

一品香食品の宮脇さん



つくね団子、餃子、小籠包、
華しゅうまい、えび餃子と
チキンベースの醤油味スープ
のセットです



「中華点心鍋セット」の記事は7ページに続く

- P1 岩手職員ボランティア第8陣報告
鶴見福祉センター1周年
- P2 遠野通信、ずっとボラの会
組合員活動「災害時の備え学習会」
- P3 「地球温暖化、再生可能エネルギー
学習会」報告
理事会・監事会報告
- P4 組合員活動「認知症学習会」
公告、ぱるメール
- P5 イベント情報
ミラフロレス
- P6 商品検査室だより
組合員さんの声にこたえて
- P8 特集「中華点心鍋セット」
(8～7ページ)
Pa・ぱっとクッキング



Pa・ぱっとクッキング 90

<http://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/index.html>

切ってチンするだけ

*鍋の残り野菜で作る

箸休め

水菜とえのきの 中華風

材料・2人分 <1人当たり90kcal>

水菜……………1/4束
えのき……………1/2袋
ツナ缶……………1/2缶
ごま油……………小1/2
④ 中華だし顆粒
……………小1/2
塩・こしょう……少々

作り方

- ①水菜は洗って、4～5cm長さに切り、えのきは1/3位に切る。
- ②少し深めのお皿に①の野菜と、汁気を切ったツナ缶をざっくりとのせる。
- ③その上に④をまわしかけ、ふんわりとラップをして、レンジで30秒ほど加熱する。さっと混ぜ合わせ、お好みで塩こしょうで調味する。

