



ご入学おめでとうございます!!

**学校生活の中で自分の目標に向かって
頑張ってください!**



四月は別名卯月と言いますね!なぜ卯月かというと
卯の花が咲く月「卯の花月(うのはなづき)」を略したもの。

十二支の4番目が卯(うさぎ)なので
「卯月」いわれるようになったという説もあります。

※「卯の花」は「空木(ウツギ)」の別名です。
ユキノシタ科ウツギ属で白くてかわいい花を咲かせます。

おからを炊いた「卯の花」という
料理の名前も、
この花からきているようです。



ま
ち
な
か
タ
イ
ム
ズ

第18号
3月19日
号

特別企画シールキャンペーン

北欧ライフスタイル

今月でこちらの企画が終了となります。

シールを御集めのお客様はご購入したい商品の交
換をして頂きますようご案内申し上げます。

交換場所はカウンターにて承っております。

3月末までの交換となっておりますのでご注意ください
いますようお願い致します!



**鹿児島県の味『有村屋』のさつま揚げ
お申込み受付中!!**



レシート3,000円分もしくは5,000円分(税込)+
特別価格で本場鹿児島県の味『有村屋』の
さつま揚げがお申込みいただけます!

メーカー希望小売価格より**21%OFF!!**
この機会に本場の味のさつま揚げ、
ぜひご賞味くださいませ!



最終申込み日は平成28年4月6日まで、

受け付けはサービスカウンターにて承っております。



～まちなかスタッフの今月の一品～

ふれ愛交差点の『Kitchen Everyday Recipe 365 -毎日のレシピ集-』と、今回はお魚マイスターおすすめをスタッフが一品チャレンジ!実際に作ってみました!今回のメニューはこちら!

(P.7)豚肉と新たまねぎの中華風カレー炒め

ふれ愛交差点から一品



作者・益子

子供たちはカレー味でよろこんでました(˘˘)

新たまねぎは輪切りなのでシャキシャキして、お肉も切落としを丸めているのでとてもやわらかかったです!家族にも好評でした(˘˘)

〈料理の鉄人の一言〉

甘くて柔らかい新たまねぎがとても美味しそうですね。カレー味というのも、おつまみにもご飯のおかずにも合いそうですね。私もチャレンジしてみようと思います!

干物の湯煮

和風 ●●●●●●●●●●

・ねぎ・ポン酢



作者・須藤

今回はサバの干物でねぎとぽん酢の和風味で作りました(˘˘)サバの身が柔らかく、味付けもさっぱりして食べやすいと好評でした(˘˘)他にも洋風、中華風などあるので試してみたいですね!

〈料理の鉄人の一言〉

干物をゆでる!新しい食べ方ですね。ほどよく塩分もとれて、さっぱり食べやすそうですね。片づけも簡単にすんで、味付けのレパーリーもいろいろできそうです!