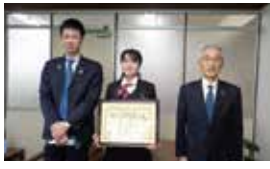




「JA共済ブラックボード活用コンテスト」で秋田県農協ビル支店のブラックボードが金賞を受賞!

「令和3年度第2期JA共済ブラックボード活用コンテスト」の審査結果が発表され、秋田県農協ビル支店の職員が手掛けたブラックボードが、金賞に輝きました!同コンテストは保障内容などをわかりやすく、興味を引かれるよう工夫して作成したブラックボードの出来を競うもので、県内各地のJAから自動車共済をテーマにした49作品の応募がありました。同支店は医療共済を取り上げた前回のコンテストでも特別賞を受賞しており、連続の快挙です。表彰式が3月23日(水)に行われ、同支店に表彰状が贈られました。



JA共済

秋田県限定

はじまる紹介キャンペーン

令和5年
3月31日
まで!

あなたの身近な方をご紹介いただくだけ!

JA共済オリジナルクオカード1,000円分がもらえる!

紹介する方も! 紹介を受ける方も! もれなくもらえます!

先着3,000名様(各期1,500名様)

※賞品がなくなり次第終了となります。ご了承ください。

応募要項

対象者/ ①紹介する方

(JA共済にご契約のない方をご紹介いただく方)

②紹介を受ける方

実施期間/ 上期:令和4年4月1日~9月30日

下期:令和4年10月1日~令和5年3月31日

※紹介を受ける方に、事前にキャンペーンの趣旨、後日JAからご連絡があることを必ずお伝えください。

※JA役員、またはそのご家族は応募対象外となります。

お問い合わせはJA秋田なまはげ各支店まで!

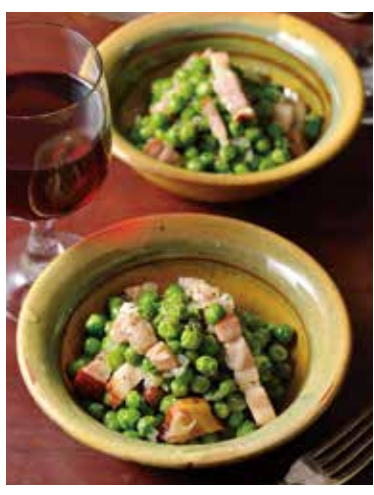


『家の光』2017年5月号「野菜がうまい! おつまみ道場」より

調理/瀬尾幸子

グリーンピースと厚切りベーコンのバター煮

たくさん作って、ちまちまと食べたい



作り方

- 1 タマネギはみじん切りにし、ベーコンは1センチ幅の棒状に切る。
- 2 厚手の鍋にバター、タマネギ、ベーコンを入れ、焦がさないように中火で炒める。
- 3 タマネギに火が通ったら、グリーンピースを入れて混ぜる。
- 4 水300mLとスープの素を入れて煮立て、弱火で8分ほど煮る。
- 5 味をみて、塩、黒コショウでととのえる。



弱火で煮て、グリーンピースに味をしみこませる。

材料(2人分)

- グリーンピース(さやから出したもの)……2カップ(270g)
- ベーコン(厚切り)……100g
- タマネギ……1/2個(100g)
- バター……大さじ1
- スープの素(固形)……1個
- 塩・粗びき黒コショウ……各適量

暮らしをよくする情報がいっぱい! 『家の光』購読のお申し込みはお近くのJA窓口へ



JA秋田なまはげホームページはこちらからスマートフォンでの閲覧にも対応しております!



編集後記

3年ぶりの千秋公園の桜まつりの影響か、この春はJA秋田なまなげ会館の前の人通りが多かった印象です。皆様は、花見に行かれましたか?近所の桜の木などはもちろん、「これから畑で野菜の花をたくさん見るよ」という方も多いのではないでしょうか。写真は、男鹿市五里合で撮影した梨の花。淡い色でひらひらした花びらが、かわいらしいですよ。これを見ただけで梨を食べたくなってくるのは、私だけでしょうか?(せっかちな進藤)

