

どんなおしゃべりパーティー になりました?

生協商品の試食をしながら、班の皆さん、ご近所さん、お友達とワイワイガヤガヤ、「暮らし」や「子育て」の話が各地域でされたおしゃべりパーティー。

今回は、寝屋川支所の組合員さんからのご報告を紹介します。



長く共同購入していますが、全員集まって食事したのは初めてでした。主婦が5人も集まると食事の味付けから食べ方まで微妙でお互い参考になりました。

商品を試食して、料理の方法などよく利用される人に教えてもらいました。シーフードミックスにニラを入れてチヂミを焼きました。とってもおいしかったです。

今、子育てで悩んでいる人から悩みを出され、色々な経験を持っている先輩からの話で盛り上がりました。

全員1歳の子どもを持つお母さん同士なので話は子育て中心で、少しグチ。ストレス発散しました。年齢も育った場所も違うけど、仲良くなれてよかったね〜と改めて話しました。

こんな商品でパーティしました (一例)

冷凍寿司をレンジであたためるのにみんな驚いていました。味は期待していませんでしたが、一切れ食べておいしいので、また驚きました



えび入り太巻き寿司 冷凍
8月3回 300g(1本) 398円

サラダ麺にしてくださいました。細うどんなのでつゆがよくからんでおいしい! すぐゆがけるのもうれしい



本場 冷凍讃岐細うどん 冷凍
8月4回 200g×5 258円

cooking

Pa・ぱっとクッキング 25

材料・4人分

- みずなす漬(カットタイプ) ……1袋
- 鶏ささみ ……2本
- きゅうり ……1本
- 大葉 ……5枚
- みょうが ……1個
- 白ゴマみりん…各大2
- ④ 練り辛子・ごま油 ……各小2
- ④ ぼん酢 ……大1

漬けものがサラダに変身!



一人当り
110Kcal

作り方

- ①鶏ささみは酒(大1)をふり、ラップをしてレンジで約5分加熱する。そのまま冷まし、細く裂く。
- ②なすはそれぞれを縦半分に切る。きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにして、薄く塩をふり、絞っておく。大葉、みょうがはせん切りにする。
- ③④を混ぜてドレッシングをつくり、食べる直前に①、②を和える。

材料・2人分

- ごはん ……茶わん2杯
- すし酢 ……小2
- みずなす漬(カットタイプ) ……2切れ
- うす焼き卵 ……1枚
- ハム・きゅうり ……各適宜

ひとくちサイズで、可愛くおいしく!



一人当り
272Kcal

作り方

- ①温めたごはん、すし酢を合わせておく。
- ②みずなす漬は縦長に半分にスライス、きゅうりは斜めうす切り、ハムは半分に切って、うす焼き卵も握った酢飯のサイズに合わせて切る。
- ③それぞれの切れ端はみじんに切って、①にませ、ひとくちサイズに握って②の具を、それぞれ巻いていただく。

ひとくちサイズ