



# 山田支部ニュース

ぽかぽか陽気に誘われて春日川周辺をぶらぶらと歩いてみました。  
花や草木も色鮮やかに萌え、動物も鳥もその声で春を待っていたのは私達だけではなかったことに気付きます。

医療生協でもコロナの状況を考慮しつつ、諸活動は平常に戻ってきました。  
縮小されていた山田支部総会を開催します。 昨年の振り返りを踏まえて、  
2023年度目標、課題、活動方針の提案をします。

## 支部総会のお知らせ

【日時】 5月18日(木) 10:00～(受付9:30～)

【場所】 十河コミュニティーセンター 2F小ホール

本部講師による講演あります。(介護関連 詳細未定) 約30分

・出資金にご協力をお願いします。1000円～

・お持ち帰りになりますが、お弁当が出ます。

参加希望の方は 090-7628-3551 支部長 笠井までご連絡ください。

平日なら午後からOKです。

4月30日〆切でよろしくをお願いします。

## 高松市おすすめ「野菜のおやつ」を紹介します。

### 「ごぼうのスコーン」

【材料 1人分】

ごぼう30g ホットケーキミックス60g 牛乳大さじ2

バター(有塩)10g (常温で柔らかくしておく)

ホットケーキミックス(打ち粉用)適量



①ごぼうは洗って5mm角のみじん切りにする(水にはさらさない) 耐熱容器に入れラップをふんわりかける。レンジ600Wで2分加熱。あら熱をとる。

②オーブン180℃に予熱する。

③ボウルにホットケーキミックス、牛乳、バターを加え、ゴムベラで粉っぽさが無くなるまで、さっくり混ぜ合わせる。ごぼうを混ぜ合わせ、ひとまとめにする。

④打ち粉をした台の上に③を置き、その上からラップをかけ麺棒で厚さ1.5cmくらいにのばす。

⑤スケッパーなどで好きな形に切り分け、形を整える。

⑥天板にクッキングシートを敷き、⑤を並べ、15～20分焼く。外はカリカリ、中はフワツとして触感バツグンです。ドライフルーツを加えてもおいしいです。