

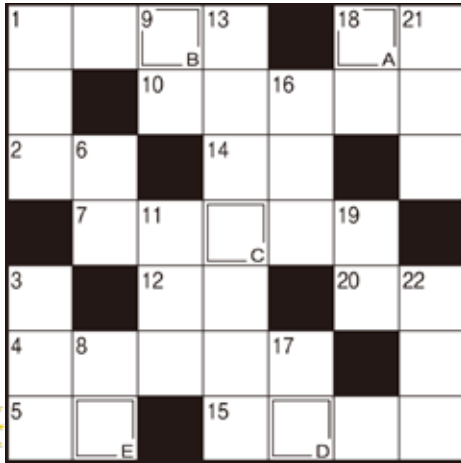
クロスワードパズル

J A 広報通信より引用

↓タテのカギ

- ① 画数を意識して付ける人もいます
- ③ 歯を抜くときにかけます
- ⑥ 乗り物を使わない移動手段
- ⑧ マグロの身のうち脂の多い部分
- ⑨ 木偏に南と書くと
- ⑪ 読みかけの本に挟む物
- ⑬ 運転席の横にあります。自動車を止めておくとときに引きます
- ⑯ 損の反対語
- ⑰ 秒と時の間
- ⑲ 「領収書の宛名は？」 「——様をお願いします」
- ⑳ 芸能人のサイン——が飾られた店
- ㉒ 雨交じりの雪のこと

二重マスの文字をA↓Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



正解者の中から5名様に
JAあきた北オリジナル
福袋をプレゼント!!



→ヨコのカギ

- ① セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ……といえ
- ② 平成30年は戊戌(つちのえいぬ)です
- ④ 通りのこと。メイン——
- ⑤ 白黒写真からは伝わらないもの
- ⑦ レーズンと呼ばれることも
- ⑩ 米と水を入れてセットします
- ⑫ 男性の方がよく使う一人称
- ⑭ ベトナムの通貨単位
- ⑮ 襟が緩んだり帯がほどけたり
- ⑯ 竹の幹にできる区切り
- ⑳ 彼女は満面の——を浮かべた

はがき、FAX、パソコン、携帯電話から
ご応募ください

〒017-0864 大館市
根下戸新町7の22
JAあきた北
総務部 行

- ① クイズの答え
- ② 住所 ③ 氏名
※18歳未満の方は保護者の名前
- ④ 年齢 ⑤ 性別
- ⑥ 職業
- ⑦ 電話番号
- ⑧ 身近な出来事、ご意見、ご要望など

■メールアドレス
kouhou@ja-akitakita.or.jp
■FAX番号
0186-(42)-8113
■応募締切り
1月26日(金) 必着
■答えと当選者の発表
本誌2月号で発表します

〈ハガキの記入例〉

■お寄せいただいたお便りは「ふれあいひろば」のコーナーでご紹介させていただく場合がございます。



今月の米粉活用料理

『りんごのチーズケーキ』

こなまま
Konamama
Cooking

いつものチーズケーキにリンゴソテーをプラスした甘酸っぱいケーキです。チーズケーキは、泡立器でしっかり混ぜることがポイントです。

【材料】(4人分)

- りんごのフィリング [●りんご…1個 ●グラニュー糖…20g ●シナモン…少々]
- ビスケット生地 [●ビスケット…50g ●バター…20g]
- チーズケーキ [●クリームチーズ…100g ●グラニュー糖…40g ●卵…1個 ●米粉…大さじ2 ●生クリーム…90g ●レモン汁…小さじ2]

【作り方】

- ① ビスケットはジッパー付き保存袋に入れて細かく砕き、溶かしたバターを混ぜ合わせてクッキングシートを敷いた型に敷きつめる。
- ② リンゴは皮をむいて5mm角に切り、フライパンに入れて、グラニュー糖、シナモンを加え、中火～弱火で10分位煮詰める。
- ③ ②のりんごフィリングをビスケットを敷いた型に入れ、スプーンでならす。
- ④ 室温に出しておいたクリームチーズ、グラニュー糖、卵、生クリーム、米粉、レモン汁をボウルに入れその都度よく混ぜる。
- ⑤ ④のチーズケーキを③の土台に流し込み、170℃に予熱したオーブンで30～40分焼成。
- ⑥ 粗熱を取って、冷蔵庫でよく冷やしていただきます。



JAあきた北
レディースカルチャー講座
米粉活用教室講師
佐藤 幹子さん