



商品 **ものがたり**
レシピ

なすの甘辛丼

調理時間
約15分

テーマ
ご飯もりもり秋なすレシピ

材料(2人分)

- 京山科なす(または、なす) …… 2本
- しょうがのみじん切り …… ½片分
- 温泉卵 …… 2個
- 温かいご飯 …… (丼)2杯分
- 油 …… 大さじ2

- A
- みりん …… 大さじ4
 - しょうゆ …… 大さじ2
 - 片栗粉・炒り白ごま …… 各適量

作り方

- 1 なすは輪切りにし、片栗粉をうすくまぶす。フライパンに油大さじ1を熱し、なすの両面を焼いていったん取り出す。
- 2 フライパンに油大さじ1、しょうがのみじん切りを熱し、香りが出たらAを加え、1を戻し入れて全体からめる。
- 3 丼にご飯をよそい、2、温泉卵をのせ、炒り白ごま散らす。



Quiz Game

やわらかアタマしてますか?
ABそれぞれに入る数字を
お答えください。

解き方：タテ列・ヨコ列・太枠で囲まれた2×2のブロックの中に、同じ数字が入らないようにして数字を入れていきます。(斜め列は対象外です)
ルール：あいているマスに、1～4の数字のどれかを入れます。
同じ列や同じブロックそれぞれに、1～4までの数字がひとつずつ入ります。

	3		
A			2
	1		B
4			

7月号の答え：
月

7月号のクイズ
応募数=641人
正解数=641人



京都生協 公式 Facebook
 フェイスブック更新中!
<https://www.facebook.com/kyotocoop>



クイズ・おたより応募方法

クイズ正解者(抽選で30名)と
おたより掲載の方へは500ポイントをプレゼント!

- ハガキでの応募
- ①クイズの答え ②郵便番号・住所 ③電話番号 ④お名前 ⑤組合員番号(出資番号) ⑥年齢 ⑦職業 ⑧今月号で関心をもった記事 ⑨くらしの中のできごと(おたより投稿)
- ※⑥～⑧は任意です。おたより掲載時にペンネーム希望の場合はご記入ください。イラストや川柳などもお待ちしております!

〒601-8382
京都市南区吉祥院石原上川原町1-2
京都生協コーポロ係
※回答を必要とされるご意見、ご質問は「組合員コールセンター」にご連絡ください。

■ホームページからの応募
<http://www.kyoto.coop/copolo/>

「クイズに応募する」ボタンから応募フォームへアクセスできます。

■携帯電話・スマートフォンからの応募
9月16日(水) 必着
当選発表は10月下旬



こちらから応募フォームへアクセスできます。

当選発表はお届け表でのポイント付与をもってかえさせていただきます。お店のご利用の場合は、コープカードへのポイント加算券を送付いたします。

※いただいた個人情報は、景品の発送、コーポロへの掲載、生協からの連絡のみに使用します。