

とろっとジューシーで甘じょっぱい、
新感覚の秋のごちそう。

柿グラタン

四季彩ごはん



柿グラタン

【材料】(2人分)

柿 2個
 ハーフベーコン 4枚
 玉ねぎ ¼個
 くるみ 15g
 バター 10g
 ホワイトソース 1缶 (290g)
 A 牛乳 ¾カップ
 塩 少々
 ピザ用チーズ 適量

【作り方】

1. 柿は8等分に切る。ベーコンは短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. フライパンにバターを溶かし、ベーコン、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
3. Aを加え、なめらかになるまで混ぜながら加熱し、火を止める。
4. 耐熱の器に3と柿、くるみを入れ、チーズをのせる。オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。

調理時間
約20分

今月のコープ商品



CO-OP

とろけるゴーダ
シュレッドチーズ
330g

コクのある濃厚な
味わい。

店舗 information 毎日の食卓をゆたかに・楽しく!おいしく!

10/5(土)から
**店舗で
クリスマス・迎春
予約スタート**
 コープのお店でのお支払いは
電子マネーがお得!

10/5(土)・6(日)
 毎月恒例
暮らし応援フェア
ポイント**5倍**
 ※10月ピンゴ10/5～スタート

10/4(金)・18(金)
 小学校入学前
のお子様がおられる
組合員対象
子育て
応援**5%引!**

10/11(金)・25(金)
 「おトクメール」
登録組合員対象
クーポンメールご提示で
5%引!

10/15(火)
 65歳以上の
シニア登録
組合員対象
いシニアデー

コープのお店
×
LINE
公式アカウント
友だち登録
募集中!
 ※詳しくは各店舗の
ポスター・チラシで
ご案内しています。

発行 **京都生活協同組合** 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2019年9月30日・通巻662号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター

☎ 0120-11-2800 月～金 8:45～21:00 土 9:00～17:30(日休み)



京都生協 公式
Facebook
フェイスブック更新中!

<https://www.facebook.com/kyotocoop>

