



# 実りの秋! 収穫作業 最盛期

発行者:  
JAオホーツク網走農業振興課  
網走市南4条東2丁目10番地  
TEL (0152) 45-5538  
<http://ja-okhotskabashiri.or.jp/>

其の七十九  
JAオホーツク網走農産物直売所  
発行日:令和3年10月10日



## オホーツク網走農産物直売所は11月中旬まで!

10月▶午前9時00分～午後4時  
11月▶午前9時00分～午後3時30分  
11月28日▶午前9時00分～午後1時  
(乾燥豆類中心)

※開店日・開店時間につきましては  
状況により変更する場合があります。ご了承下さい。  
オホーツク網走農産物直売所  
〒093-0042 網走市潮見185番地  
TEL 0152-61-0011

10月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2					
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

11月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



## あばしりベジラブル運動 やさいの日に野菜を提供



8月31日の「やさいの日」に合わせ、当JAより学校給食へ野菜の無料提供を行いました。この取り組みは、あばしりベジラブル運動の一環として8月31日を語呂合わせから「やさいの日」と設定し、多くの野菜を積極的に取り、栄養が偏りがちな食生活の見直しを図ると共に、子どもたちに新鮮で美味しい地元野菜の魅力を伝えたいという思いから例年実施されております。今回提供した野菜は「ミネストローネ」として使用して頂きました。

## おうちでも作ろう! たっぷり野菜のミネストローネ



### \*材料(4人分)\*

A	じゃがいも	80g
	玉ねぎ	80g
	なす	26g
	ズッキーニ	26g
	にんじん	32g
	ベーコン	26g
	セロリ	32g
	蒸し大豆	40g
	トマト缶	72g
	にんにく	1/2片
	オリーブオイル・大さじ2	
B	コンソメ	26g
	塩	少々
	こしょう	少々
	白ワイン	大さじ2
	タイム	適量
	オレガノ	適量
	バジル	適量

### \*作り方\*

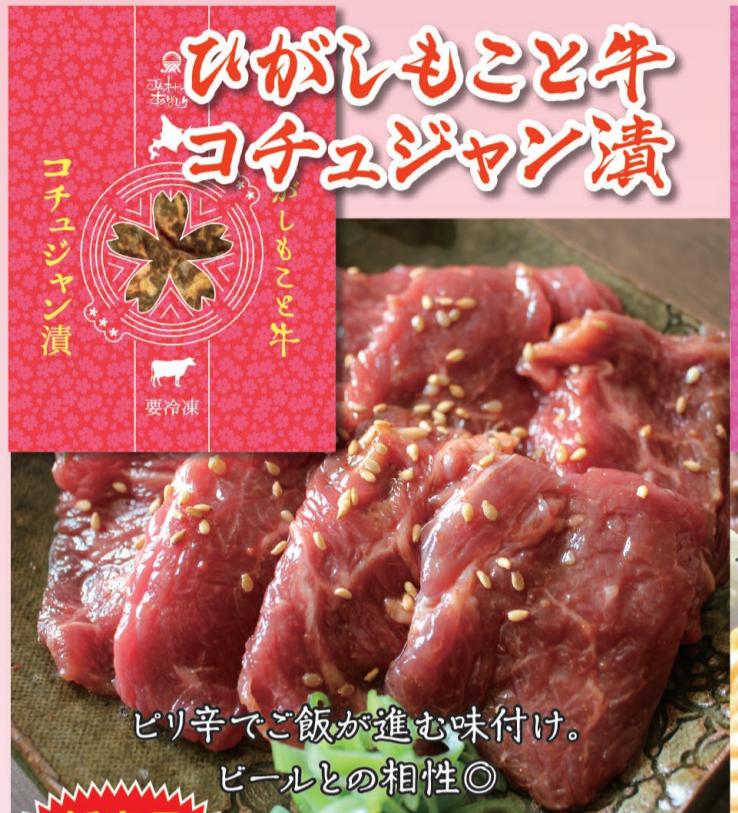
- ① Aを角切り、セロリはスライス、にんにくはみじん切りしておく。
- ② オリーブオイルでにんにくを軽く炒め、Aとセロリ、蒸し大豆を入れて炒める。
- ③ ②にトマト缶とBを入れ煮込み、お好みに合わせて調味する。

# JAオホーツク網走アンテナショップ☆新商品のお知らせ★



東藻琴牛を使用した3つの商品が登場!!!

東藻琴牛とは…素牛から肥育までエリア一貫管理された安心な国産牛(ホルスタイン種)



新商品

コチュジャン漬・ジンギスカン詰合せ  
抽選で 10名様に プレゼント!

- ひがしもこと牛コチュジャン漬 300g入 1パック
  - ひがしもこと牛ジンギスカン 300g入 1パック
  - 和牛味まん 100g6個入 1パック
  - あわゆきソース 210g入 1パック
- ※冷凍でのお届けとなります。

- 応募方法
  - ①郵便ハガキの場合  
〒093-8728 網走市南4条東2丁目10番地  
JAオホーツク網走「緑と大地・読者プレゼント」係
  - ②メールの場合  
アドレス : info@okhotskabashiri.ja-hokkaido.gr.jp  
件名 : 「緑と大地・読者プレゼント」係
- 住所、氏名、年齢、職業、電話番号、本誌やJAオホーツク網走に対するご意見、ご感想をご記入のうえお送り下さい。
- 応募資格 網走市内、大空町東藻琴在住の方
- 締切 令和3年10月31日(日) <当日消印有効>  
(当選者の発表は発送をもってかえさせて頂きます)

キャッシュレス  
決済対応



※チャージはできません



網走市南4条東2丁目10番地  
JAオホーツク網走  
TEL0152-45-5516 (共済課)

この資料は概要を説明したものです。ご検討にあたっては「重要事項説明書(契約概要)」を必ずご覧ください。  
また契約の際には「重要事項説明書(注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご覧ください。

[2101506801]