

ラーチのシェフお勧め
ニジマス料理簡単レシピ
『ニジマスと春野菜の和風マリネ』

脂ののってきたニジマスをあっさりしたドレッシングで味わう一品です。

- 材料・2人分
ニジマス(塩・コショウしそぎ切り)・・・2切れ
アスパラガス(1/3カット)・・・2個
春キャベツ(棒切り)・・・1枚
えのきだけ(石突きを落とし1/2切り)・1パック
パセリ(みじん切り)・・・小々
生姜(しぼり汁)・・・小さじ1/2
- 【A】
サラダ油・・・30g
酢・・・大さじ2
醤油・・・大さじ1
塩・コショウ・・・小々



湯を沸かし塩少々入れ野菜の硬いものからゆで、ざるにとって水気をきる。
フライパンにサラダ油を熱し虹マスを両面焼き取り出す。
野菜ごと虹マスをフライ返しですくうように取り出し器に盛る。
ボウルに【A】を混ぜてドレッシングを作り、に生姜汁を加え混ぜ5分ほどおいて味をなじませてから器に盛る。

ここで紹介した料理は、今月のログホテルラーチのランチタイムのセットメニューの中で味わえます。

ニジマス販売についてのお問い合わせ 役場産業課(商工観光係) 52 2178

寄附・寄贈

次の方々から寄附・寄贈がありました。皆さんのご厚志に対し紙上をもって厚くお礼申し上げます。

南富良野町へ

- 幾寅 石川義則様より一味園で活用する寄附として 車イス 二台
- サスペンション付車イス 一台
- 社会福祉協議会へ

- 幾寅 小泉憲勝様より故小泉憲一様への生前のご厚志に対するお礼として 五万円
- 幾寅 児玉春治様より社会福祉協議会の運営に活用する寄附として 三、七九一円

一味園・からまつ園・うぐくら園へ

- 幾寅 伊藤和夫様
- 幾寅 金田裕三様
- 幾寅 高橋タカ子様
- 幾寅 新田博幸様
- 幾寅 福士憲昭様
- 幾寅 寅田誠司様
- 幾寅 大松田雄一様
- 下金山 大木トシ子様
- 占冠村 鳥畑雄一様

お誕生おめでとう

今月の表紙「カーリング娘への第1歩」オンラインピック選手の指導を受け、カーリングに挑戦しました。(3月26日・カーリング体験教室)

- 富良野市 児島 応龍様
- 富良野市 若林 テツ子様
- 旭川市 (有)旭東ボイラー サービス 様
- 剣淵町 剣淵北の杜舎 様
- 芽室町 辻 経之 様
- 大阪府 大阪芸術大学短期 大学部通信教育 様

お悔やみ申し上げます

住所	氏名	生まれた日	亡くなった日	年齢
北落合	天内 笑幸	平成18年1月21日		
下金山	金 重	平成18年2月9日		
金山	小泉 憲一	平成18年2月8日		
幾寅	石川 武夫	平成18年2月13日		
幾寅	谷川 兼雄	平成18年2月22日		

わたしのまち

(平成18年2月末日現在)

人口	2,990人 (2)
男	1,523人 (2)
女	1,467人 (0)
世帯数	1,465戸 (3)

()内は前月比