

## 追記とお詫び 広報誌5月号の掲載内容について

平素より、JA おちいまばりをご利用いただき誠にありがとうございます。

さて、広報誌「JAおちいまばり」5月号の掲載内容について、追記がございます。13 ページに掲載している「たまねぎホウ酸団子」の作り方の記事について、「食用ではなく防虫を目的としています」という記述がありませんでした。お子さまなどが誤って口に入れることがないようにお取扱いには十分にお気を付けいただきますようお願い申し上げます。なお、説明が不十分な記事の掲載になりましたこと、本文書をもってお詫びいたします。

### \*掲載ページ\*



地元の旬レシピ  
玉ねぎマフィン

材料 (マフィンカップ6個)

- 玉ねぎ……………400g
- オリーブオイル・大さじ1
- 卵……………1個
- 牛乳……………100cc
- バター……………50g
- ホットケーキミックス…150g
- 塩……………少々

作り方

- 1 玉ねぎはくし切りにスライスし、塩一つまみ入れてオリーブオイルで餡色になるまで炒める。
- 2 バターを溶かしておく。
- 3 粗熱がとれた玉ねぎと卵、牛乳、溶かしバター、ホットケーキミックス、塩を一つまみ入れて混ぜる。
- 4 マフィンカップに入れ、200℃のオーブンで20分くらい焼くと出来上がり!

ポイント

- ・トースターでもOK!
- ・焼き時間は、オーブンによって違いがあるので15～25分を目安にしてください。

女性部さんからのミニ知識 / たまねぎホウ酸団子

小麦粉	200g	すりおろした玉ねぎにAの材料を全て入れて適量水を入れながら冪たぶくらの硬さになるまでこねる。
小麦粉	100g	
A 砂糖	大さじ1	直径2-3cmの平べったい団子状に丸め、約1週間天日干しして乾燥させたら出来上がり!
玉ねぎ	小1玉	
牛乳	少々	
水	適量	

約30個できそう!

～HPにも遊びに来てね～  
お住まいの管内の詳しい事業内容や行ったレシピは随時ホームページで公開していきますので是非  
<https://www.ja-ochiima.or.jp/category/1541/>



私たちが考えました!

JA 藤智寺治女性部  
玉川支部のみなさん