

社会貢献活動に邁進中!!

オープン食堂開催しました



初めて平日におこなわれた7月31日（水）のオープン食堂は、35℃を超える暑さの中、開始当初からたくさんの方がおこし下さいました。近くの会社の昼休みの方、サークル活動の方などテーブルは常に満席状態でした。季節に合わせた冷やし茶碗蒸しや冷やし白玉ぜんざいはとてもおいしいと大好評でした。今回も完売となりました。

SEICHO-NO-IE オープン食堂



MENU

- ・厚揚げと茄子のコチュジャン炒め
- ・冷やし茶碗蒸し
- ・冷やし白玉ぜんざい
- ・ごはん

オープン食堂で評判が良かったレシピ 冷やし茶碗蒸し（4人前）



《材料》

- ・卵 M 2個
- ・だし 360ml
- ・あみえび 大2
- ・オクラ適量
- ・ミニトマト適量

《調味料》

- A（薄口醤油、みりん、酒各小2）
《あん調味料》
- ・だし200ml
 - ・醤油大1/2
 - ・みりん大1/2
 - ・水溶き片栗粉 適量

《作り方》

- ① ボウルに卵を溶きほぐし、だしとAの調味料をいれ、よく混ぜる。
- ② ①をざるでこし、器に入れ、蒸気が立った蒸し器に入れる、強火で1分→弱火で14分蒸す。器を傾け、汁が透き通っていたら出来上がり、それを冷蔵庫で冷やす。
- ③ あんを作る。小鍋にだし、醤油、みりん、あみえびを入れ火にかけ一度沸騰させる。火を止め水溶き片栗粉を入れとかしたら、再び火をつけとろみをつける。とろみがついたら冷やす。
- ④ ②にあんをかけ、茹でて小口切りにしたオクラ、カットしたミニトマトを飾る。



本紙「新天地」印刷所の(株)新聞印刷のスタッフ様

トピックス



未会員の初参加者がP4Uの絵馬を奉納して下さいました。



初参加者がAIロボットをもってきました。声に反応して、歌い踊ります。子供たちに喜ばれました。

白鳩会 割り箸リサイクル運動《環境・対社会対策部》

白鳩会では社会貢献活動として17年前（2007年）より、使用済みの割り箸を回収し、割り箸リサイクルに取り組んできました。2009年には白鳩会事務所前に回収BOXを設置し、王子製紙（現王子ホールディングス株式会社）へ送り活動を進めてきましたが、コロナ禍で回収が中止されていたため、新たな回収業者（中越パルプ工業株式会社）を探し、6月に段ボール箱2箱を紙の原料の一部として再利用して頂くため送ることが出来ました。

白鳩会環境・対社会対策部の皆様



2007.2.17（平成18年度白鳩会教区大会）
大阪城ホール、食後に回収した割り箸

中越パルプ工業では、森林資源保護活動として割り箸を回収しています。これらは紙の原料の一部となり再利用されています。リサイクルすることで資源を無駄にはしません。（当社ホームページより）

※ 竹の割り箸はリサイクルできません。

※ 教化部にお持ち頂きましたら一緒に送らせて頂きます。

たくさんのご奉仕有り難うございました。次回は9月7日(土)です。

