



牛乳料理に取り組む婦人部の皆さん

牛乳をもっと食べよう

市農協酪農部が 料理講習会

牛乳を料理に生かして消費の拡大を——と「牛乳利用料理講習会」が、五月二十六日、市農協で開かれました。

これは、ジュースやウーロン茶に押されて進む牛乳離れを食い止めようと、市農協酪農部が高知県牛乳普及協会の協力で開いているもので、今年で五回目。

酪農家と一般農家の主婦約三十人が参加。南国農業改良普及所の生活改良普及員と市農協生活指導員の指導で、牛乳五目ごはん、牛乳入りとろろ汁、魚のフライのホワイトソースかけ、さつま芋のヨーグルトあえを作り、全員で昼食会。「牛乳の臭みがない」「牛乳

を入れると味がまろやかになる」など好評でした。

食事の後、市農協の高島田道雄酪農部長と山本通夫組合長が「牛乳は安い健康食品です。大いに牛乳を利用して普及に協力してください。地元にも輪を広めていただきたいと思います」とあいさつ。

続いて県牛乳普及協会の中島泉事務局長が、牛乳の消費拡大運動の現状や牛乳のよさについて、クイズを交えてユーモアたっぷりな講演。「長生きの秘けつは、くよくよせずに牛乳飲んで何でも食べて仕事好きです」と話していました。

さつま芋のヨーグルトあえ

材料（4人分）

- さつま芋 250g
- 果物（バナナ、キウイなど）250g
- ヨーグルト 150cc
- 砂糖

作り方

1. さつま芋は1cm角に切り、砂糖を好みで加え、固めに煮て冷ましておく。
2. 果物はさつま芋より少し大きめに切る。（バナナにはレモン汁をふりかけておく）
3. ①②をヨーグルトであえる

日章地区の五十三人が献血に協力



地域ぐるみの献血

日章地区の皆さん

献血ありがとうございます

五月二十二日、市農協立田出張所

で、日章地区の皆さんを対象にした献血を実施。五十三人の方が集まってくれました。

これは、日章地区農協青年部・婦人部、健康づくり婦人会、日章地区健康づくり推進会、市農協立田出張所・立田出張所の協力で行わ

れたものです。

四人の立田婦人部の方が、献血に来てくださった方全員に、お礼に五個入りの卵のバックをプレゼントしていただきました。

日章地区の皆さんの温かいご協力に、心からお礼を申し上げます。

〔南国市献血推進会・南国市〕



献血者全員に卵をプレゼント