

平成  
23年

# 親睦と交流の場 西原町新春のつどい

日時：平成23年1月4日(火)  
午後3時～午後4時30分(企業、関係者)  
午後6時～午後7時30分(町民、各種団体)

場所：エリスリーナ西原ヒルズガーデン

会費：2,000円

事前受付：12月6日(月)～12月20日(月)  
個人・各種団体 ⇒ 総務部総務課 ☎ 945-5011  
企業・関係者 ⇒ 西原町商工会 ☎ 945-6136

共催団体：西原町・町商工会・町行政区自治会長会・町社会福祉協議会

## 第22回 チャリティー ふれあい市開催!

日時：平成22年12月30日(木)  
午前10時～午後3時(予定)  
※品物が無くなり次第終了します

場所：西原町役場前駐車場  
主催：ふれあい市実行委員会

お問合せ JAあきなわ西原支店 ☎945-5225  
建設部産業課 ☎945-4540



西原町産品・特産品が大集合!

- 新鮮野菜販売 ●菊販売
- JA女性部・生活研究会による農産加工食品販売
- 黒糖づくり実演会、黒糖販売
- リサイクルコーナー

一部出店内容が変更になる場合もございますので、ご了承ください。

## 生活研究会の ま~さいび~んどお ミートローフ



### 材 料

材料A 牛肉合びきパラパラミンチ・・・400g  
玉ねぎ……………1個 みじん切りにし、炒めて塩コショウする  
パン粉……………1カップ 牛乳……………100～150でふやかす  
とき卵……………1個 ナツメグ少々と塩コショウ少々  
うすら卵……………4個 ベーコン……………8枚  
ソース ケチャップ……………大5 ウスターソース……………大5 赤ワイン……………大1  
材料を混ぜてひと煮立ち

### 作 り 方

- ① ボールに材料Aをいれ、ハンバーグの要領でよくこねる。
- ② アルミホイルを広げ、バターをうすく伸ばし、ベーコンを並べその上にハンバーグの種の半分を帯状に広げ中央にうすら卵を並べる。
- ③ 残りの種を上からかぶせベーコン包み込み180℃に予熱しておいたオーブンで45分焼き、竹串をさして透明な煮汁が出ればOK。あら熱がとれたら切り分け、ソースをかけていただく。