

# こゆめ通信

NO18号

発行日 令和3年2月16日

JA 夢みなみ 古殿支店  
住所 古殿町大字松川  
字新桑原39  
TEL 0247-33-3121



支店長あいさつ  
立春の候、益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。また、常日頃より当JAの事業につきましては、格別のご理解とご協力を賜りまして誠にありがとうございます。昨年は、新型コロナの影響で農畜産物の価格が大きく下落する深刻な影響が出ました。また、これに加えてカメムシの異常発生により水稲に大きな被害を受けました。今年も、組合員の皆様にとりまして、一年を通し穏やかな年でありますよう祈り申し上げます。今後とも皆様のお役に立てるJAを目指して古殿支店職員一同、努力してまいりますのでさらなるご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。支店長 滝川 忠男

## 古殿支店の年男紹介

牛のようにゆくりと、確実な歩みで大きな成果に向けて努力を重ねる年にしたいと思います。牛乳は飲めませんが食生活に注意し家族と一緒に健康に気をつけていきたいです 白川 剛

ご来店される組合員の皆様へ  
新型コロナウイルス感染症へのご協力のおお願い

いつでもマスク  
手洗い・消毒忘れずに!



(定期的な換気)

換気を良くして  
三密を避けよう!

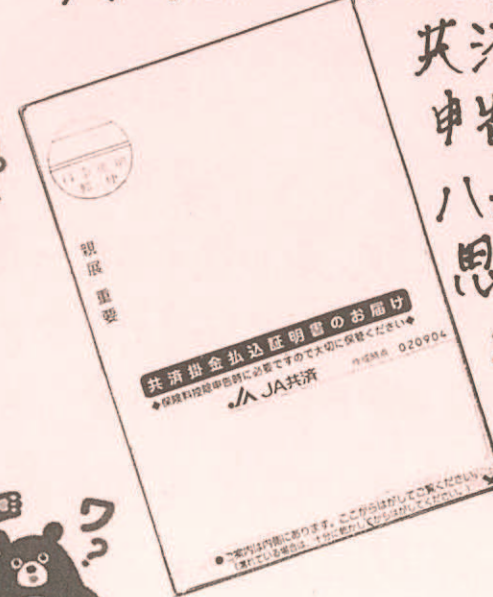


(ソーシャルディスタンスの確保)

おすすめポイント  
①年金受給者特別金利で定期貯金・定期積金のご案内  
②年に1回お誕生日プレゼント!  
③年金友の会のイベントに参加! ※1  
④JAのATM入出金手数料が無料! ※2

すでに他の金融機関で年金をお受け取りの方へご案内です。2ヶ月1回自動で入金されてくる年金... ただ単に受給していませんか?

得して老後も有意義に生活してほしい。そんな方にはJAでのお受け取りをおすすめします! JAでお受け取りの方にはカド入記念品 オリジナル長座布団 プレゼント 共済窓口からのお知らせ



共済掛金払込証明書について  
申告の際に提出する共済掛金振込証明書のハガキは郵送されてお手元に届いていると思います。9月~12月の年払い振込確認後に郵送となります。万一証明書を紛失された場合には再発行のお手続きが必要となりますのでお早めにご確認ください。

金融窓口からのお知らせ  
JAで年金を受給しませんか? 手続きは簡単に変更できます。

- ① 変更届提出
  - ② JAにて口座番号を確認
  - ③ 振込通知書が到着
  - ④ JAで年金受取開始
- ご都合により来店できない場合JA職員にご相談ください。



# 自動車共済

車両保障にご加入

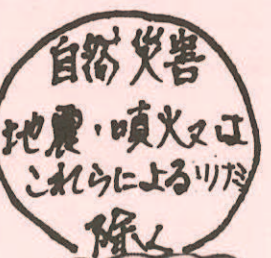
されていますか?

このような場合を保証します!

お車の修理費は予想以上にかかり  
車両保障は自動車事故や自然災害による損害をしっかりと保障します!

相手方が自動車保険に加入している場合、相手の対物賠償から保険金が支払われます。

しかし! 注意していただきたいのは、事故のほとんどのケースでは、お互いに過失が発生します。相手方の過失割合が高かったとしても、自身の負担も発生するので、自身の車の保障内容を十分しておくことが重要です。



全損害担保ならさらに次のような時も保証で安心!



共済窓口にご連絡頂ければすぐに試算しますので一度共済証書をご確認下さい。お見積りだけでも構いませんので窓口または渉外担当者へお問い合わせ下さい。

## 新登場 マネレモア!

### 日常生活賠償責任特約

今のお車の任意保険にプラス!

1. 自転車で他人にケガをさせてしまった!
2. 飼犬が他人を噛んでケガをさせてしまった!
3. 買い物中にお店の商品をこぼしてしまった!
4. 自転車で転倒し、路上中の他人の自動車に傷をつけてしまった!

※ 示談交渉サービス付  
1つのお車の任意保険にプラスするだけで、配偶者・同居の親族・別居の未婚の子が保障対象となります。

# 古殿宮農生活課からのお願い

◎ 肥料・農薬予約注文について  
毎年この時期に当用価格よりも割引した価格で販売しておりますが令和3年度以降の配達につまましては、当用価格に戻ってしまいます。注文される方は早期の予約をお願いいたします。

◎ マネジメント再発行について  
先月マネジメント用紙が送付されたことと意思を発生し発行までに2週間程度かかっていますので紛失しないように保管してください。

令和3年度用 肥料・農薬予約注文書



JA夢みなみ

おうち時間を利用して作ってみませんか?  
和風に仕上げたご飯にほうれん草とじの和風オムライスはいかがいできるか?

JA夢みなみ女性部組織連絡協議会では、地域貢献活動の一環として



小林女性部長 渡辺施設長

各支部の女性部員より手作マスクとタオル等の寄付を頂き、1/8ふるどの荘に寄贈をさせていただきました。

作り方

- ① ほうれん草を粗みじん切りにしてアクを抜く。②を混ぜ合わせて水溶き片栗粉を作っておく。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1/2を入れて中火で熱し、ちりめんじゃこを炒める。ほうれん草を加えてさらに炒め、ご飯を加えてよく炒め合わせる。しょうゆ、塩、こしょうを加えて味をととのえ、器に等分に平らに盛る。
- ③ ボールに卵を割り入れてほぐし、塩、こしょう各少々、牛乳、ピザ用チーズを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ 別のフライパンにサラダ油小さじ2を入れて強めの中火で熱し、③を一度に流し入れて大きく混ぜる。半熟状になったら火を止め、②に等分にのせる。
- ⑤ 和風あんを作る。小鍋にめんつゆ、水、塩を入れて中火にかけ、沸騰したら水溶き片栗粉をもう一度混ぜてから加える。④に等分にかき、貝割れ菜をのせる。



材料(2人分)

ご飯	300g
ほうれん草	80g
ちりめんじゃこ	20g
卵	3個
牛乳	大さじ1
ピザ用チーズ	40g
しょうゆ	小さじ2
塩、こしょう	適量
サラダ油	適量
(和風あん)	
めんつゆ(2倍濃縮タイプ)	大さじ3
水	200ml
塩	少々
④	
片栗粉	大さじ1/2
水	大さじ1
貝割れ菜	適量

(1人分) 549kcal / 塩分3.8g