

総務業務連絡書

作成：総務部

2024年4月号

2024年度 4/1(月) 入社式



新入社員自己紹介



新入社員代表挨拶

4/1(月)に新入社員の入社式を行いました。
新入社員の挨拶後、佐藤常務取締役から
挨拶や辞令の交付が行われました。

**大変なことやわからないこともたくさんあると
思いますが、一緒に頑張りましょう！**



辞令の交付

～四月の季語～

四月	春鰯	春暁
弥生	都踊	春の日
晩春	東踊	春光
三鬼忌	春大根	辛夷
草餅	風光る	連翹
蕨餅	麗か	春竜胆
鶯餅	長閑	壬生念仏
桜餅	春の空	馬酔木の花

～減塩料理のご紹介～



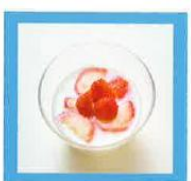
副菜 レンコン入りえび焼売

材料 (6人分・12個)	
むきえび(むきえび用のもの)	150g
はんぺん	1枚(100g)
レンコン	60g
シューマイの皮	30枚
玉ねぎ	小 1/2個(100g)
片栗粉	大さじ2
酒	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
ごま油	小さじ1/2
キャベツ	100g

1人分 ①エネルギー：89kcal ②食塩相当量：0.7g ③野菜使用量：43g

- えびに片栗粉適量(分量外)をまぶしてもむきで洗って水けをふき取り、包丁でたくしシューマイの皮は半分に切ってから細切りにする
- 玉ねぎ・レンコンはみじん切りにしておく
- ボウルにはんぺんを入れて手でなめかになるまでつぶし、むきえび・玉ねぎ・レンコン・Aの調味料を加えてよく混ぜる
- 12個に等分して丸め、まわりにシューマイの皮を等分につける
- 耐熱皿にキャベツをちぎって敷き4のをせ、全体に霧吹きで水を吹きつける
- クッキングシートをかぶせ、さらにふんわりとラップをして電子レンジ(600W)で約5分加熱する

大分県は健康寿命日本一をめざして減塩料理を推進しています。
減塩料理で健康な体を目指しましょう！



デザート 牛乳寒天

材料 (6人分)	
水	300ml
粉寒天	4g
砂糖	30g
牛乳	200ml
いちご	100g

1人分 ①エネルギー：47kcal ②食塩相当量：0g ③野菜使用量：0g

- いちごは洗い適度な大きさに切っておく
- 鍋に水と寒天を入れ、よく混ぜて沸騰させ、2分ほどかき混ぜたら砂糖を加えて溶かす
- 火を止めて牛乳を加え、容器の中に流し込み、いちごを入れ冷蔵庫で冷やす