

## 【川柳】 ~私のCO・OPへの想い♡~ ブロック委員賞 作品発表！！

12月号ブロックニュースで募集をしたところたくさんのご応募がありました。その中から選ばれたブロック委員賞10名の作品をご紹介します。



総代で  
知識と仲間  
増えたとし  
五霞町 Kさん

寒暖に  
めげず配送  
ありがとう  
筑西市 Sさん

自宅にて  
日本全国  
旅気分  
下妻市 Tさん

何にする  
笑顔でめくる  
コープデリ  
境町 Yさん

献立に  
こまつた時の  
ミールキット  
結城市 Yさん

生協食材  
新鮮安全  
味抜群  
筑西市 Yさん

散歩中  
ほぺたんトラック  
探す子達  
八千代町 Tさん

おうちデリ  
なくてはならぬ  
夕食に  
古河市 Kさん

待ち合わせ  
配送さんとは  
午後の四時  
古河市 Sさん

コープから  
笑顔広がる  
「ありがとう」  
筑西市 Sさん

## バレンタインおすすめレシピ ~フォンダンショコラ&ババロア~



### ● 材料 作りやすい分量

時間：15分 塩分：0.6g カロリー：202kcal

(A) ホットケーキミックス	200グラム
(A) 純ココア	20グラム
(B) 牛乳	150ミリリットル
(B) 砂糖	大さじ2
(B) バター〔溶かす〕	20グラム
ファミリーチョコレート	16個
粉糖、ミックスベリー、ミントの葉	各適量



### ● 作り方

1. ボールに (A) を入れて泡立て器で混ぜ合わせ、(B) を加えてさらに全体をよく混ぜ合わせる。
2. カップに (1) を均等に流し入れて、チョコレート (1カップにつき2個) を生地の中をしっかり埋め込む。
3. 200°Cに温めたオーブンで10分焼く。粗熱が取れたらカップから器に取り出して、粉糖をかけてミックスベリーとミントを添える。



### ● 材料 作りやすい分量

時間：30分 塩分：0.1g カロリー：258kcal

OO・OP カカオ好きのためのファミリーチョコレート (カカオ70%) 〔細かく刻む〕	1袋 (128グラム)
水	110ミリリットル
(A) ホイップクリーム	適宜
(A) いちご	適宜
(A) ラズベリー	適宜
(A) ブルーベリー	適宜
(A) ハート型チョコ	適宜



### ● 作り方

1. ボウルにチョコレートと水を入れ、湯煎にかけて溶かし、ツヤが出てきたら火から外す。
2. (1) のボウルを氷水 (分量外) につけ、冷ましなが泡立て器で混ぜ合わせる。
3. (2) のチョコレートがもったりとしたやわらかめのムース状になったら3個のカップに分けて入れる。
4. (3) を冷蔵庫で1時間以上冷やし、お好みで (A) をトッピングする。

❁ ささやかですが、お礼の品を送らせていただきました。たくさんのご応募ありがとうございました。