やさいニュースでは皆さんにアンケートでのご協力をお願いしています。お届けした野菜の品質の良し悪しの評価と苦情は生産者に返します。やさいBOXへの意見、苦情は、この紙面で紹介していきます。皆さんの意見を元に生産者共々、より満足していただけるやさいBOXを目指します。

◆京セリは香りがあり美味しいです。ほうれん草と糸かつおで和えて頂きました。小かぶは少しすじっぽかったです。皮も固かったです。いつも皮だけの浅漬けにしていますが、今回は残念でした。でも葉っぱは黄色のは取り除き、ゆでて佃煮風にしました。歯触りや香りが良く美味でした。レタスは新鮮で毎日サラダに使っています。沢山の葉物ありがとうございました。

豊能 スタンダード

- ◆ほうれん草、ココットにして食べました。卵と相性バッチリ♡レタス、豚バラで巻いてダシにちょぽん。おいしかったです。シャキシャキでダシからんで最高♡キャベツ、もつ鍋でペロリ。白ネギ、ネギごはん、ネギスープ。香り良く甘くておいしかったです。 門真 ミニ
- ◆ほうれん草、のりと和えてナムルにしました。 おいしかったです。ごちそうさまです。チンゲン 菜、にんじんとさっとゆでてダシとポン酢でつ くりおき。おいしかったです。ごちそうさまです。 さといも、にっころがしで甘めに。マッシュして トロトログラタンに。美味でした。ごちそうさま です。 門真 ミニ
- ◆ほうれん草、小松菜、ナバナ、冬野菜のうまみ、満足です。ベビーリーフ、時々あるのが嬉しい (助かる)。大根、買ってくるのが重くて大変、助かりました。酢の物、炊き合わせ、美味でした。 茨木 スタンダード

- ◆葉玉ねぎはスープ煮とみそ和えでいただきました。甘くて滋養たっぷりだと感じました。キャベツも甘みがあるといつも思います。 土作りから違うのでしょうか。 いつもおいしい安全な野菜をありがとうございます。 茨木 スタンダード
- ◆近頃、活字いっぱいのペーパーに昔と違う愛を持つようになりました。「ひまだから」というものではない、行間に何とも豊かな書き手との交流を感じるからでしょうか。ブロッコリーの知識を再認識。生産者のミニ情報。今日配達のほうれん草をいろいろ味わう為に気合を入れました。ゆでない食べ方、オリーブオイルでベーコンと炒める。半量は炒めてツナ缶と混ぜる。おいしいニ品になりました。いつもありがとうございます。 奈良 ミニ
- ◆白菜は豚肉とミルフィーユ鍋にしたり、おいしく頂きました。白ネギは届くと嬉しいです。焼いたり、煮魚と一緒に煮たりしています。ほうれん草、お浸しにして配達日に食べました。

奈良ミニ

- ◆ミニセットにも春菊が入っていたのでお鍋ともう一つ何にしようと迷いましたが初めてサラダにしてみました。刻んだ春菊と塩で炒めた牛肉とクルトンをハニーマスタード&マヨネーズで和えました。激ウマでした!! 苦味もまったくなく定番レシピにします。 平野 ピーク時青菜
- ◆いつも新鮮で美味しい野菜ありがとうございます。キャベツは塩とゴマ油を入れて朝の野菜の付け合わせにいつも使っています。とても美味しいですよ。ほうれん草はゴマを振りかけて、だししょう油をかけ手軽に食しています。やわらかくて美味しいです。 平野 ミニ

- ◆ピーク時も合わせて2束あったので、ほうれん草はゆでてアク抜きしておいたのですぐ使えて便利でした。京セリは白だしと梅で和えて最高においしかったです。春菊を洗って切っている途中、三つ葉かな?と一瞬間違えましたが別の草が一本まざれていて、あ~人の手で一束一束収穫されてここまで来たんやな~って一気に感動しました。その草が可愛すざました♡いつもありがとうございます。 平野 ミニ
- ◆ほうれん草→さつまいも、合挽肉団子と糸こんにゃく、青ネギ、にんじんの煮物にゆがいたほうれん草を入れておいしかったです。京セリ→湯がいてごまドレッシングをかけてとてもおいしかったです。青ネギ→さつまいもと肉団子鍋に入れました。キャベツ→野菜炒め、サラダ、シチューに使いました。 茨木 ミニ
- ◆ほうれん草をいただきました。葉は濃いグリーンで厚みがあり、硬いのかな?と思ったが、茹でたら甘くておいしかった。こんなに味が違うとは…こんなほうれん草ばかり食べたいです。ありがとうございます。 エル東 ピーク時青菜
- ◆季節の変わるとき、野菜作りのご苦労に感謝するばかりです。おかげでおいしい野菜がいただけます。ありがとうございます。どれもおいしく頂きましたが、大好きなブロッコリーが入っていて嬉しかったです。色々なお料理に使いたかったのですが、ゆでてそのままペロっといただいてしまいました。他にはチーズをのせグリルで焼いたのも大好きです。門真 スタンダード

生活クラブのホームページに 掲載している「ビオサポレシピ」 もご活用下さい。

