

アンケートの意見から 2023年49週
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。

◆どの野菜も新鮮で美味しかったです。とりわけ白菜の外葉が生き生きしていて、余さず全て頂きました。有難うございます!! 平野 ミニ

◆白菜、2回に分けて鍋に使い、春菊も入れて2日で食べ切りました。モロッコインゲンがおいしくてごま和えです。これくらい野菜が届くと嬉しいです。 奈良 ミニ

◆<小松菜>甘くておいしかったです。主人曰く「ポン酢が変わったのかと思った。」と驚いていました。すごく甘い。<モロッコインゲン>採りたてってすごく柔らかく、いつもの様にゆがいてしまい柔らかすぎになりましたが、ごま和えておいしくいただきました。<れんこん>きんぴらでシャキシャキに。残りはおでんに入れてホクホクでいただきました。 奈良 ミニ

◆大阪しろ菜は先週の白菜と一緒に八宝菜にしました。とても美味しかったです。寒さと共に葉物野菜が美味しくなっていますね。生産者の皆様方のお陰です。有難うございます。水菜と小松菜は煮浸しにしました。たっぷり頂きました。里芋と大根はおでんにしようと思っています。葉は佃煮風にしました。沢山のお野菜ありがとうございました。 豊能 スタンダード

◆どのお野菜も瑞々しく新鮮でした。ニラ、スープでさっと火を通して頂きました。シャキシャキして香りよくおいしく頂きました。門真 ミニ

年末のやさいBOXについて

12月は52週(12/27~12/30)までお届けがあります。52週は、やさいBOXと合わせてカタログ迎春野菜の配達がありますのでご注意ください。また52週の野菜BOXには、「れんこん」「さといも」「ごぼう」がセットされません。ご購入の方は今週提出の50週カタログBにてご注文下さい。

◆鍋物の季節に水菜をたっぷり、シャキシャキとおいしかったです。里芋は人参と鶏肉の煮物に。少しずつ冬野菜が増え野菜好きには嬉しいです。 茨木 ミニ

◆大根は少し小さく思いましたが、早速おでんと大根サラダにしました。やわらかくておいしかったです。かぼちゃは煮付けで全部食べました。甘くてすぐになくなりました。大阪しろ菜はうす揚げとの煮浸しです。小松菜はみそ汁、煮物の彩にと毎日食卓に野菜がいっぱいです。何か気持ちがゆったりしてうれしいです。記載されている「お野菜メモ」もとじていつも参考にしています。 茨木 ミニ

◆お野菜が増えてきて嬉しいです。葉付き大根に冬を感じています。葉はちりめんじゃこ炒めふりかけに。煮物、お味噌汁の具としていただきました。 門真 ミニ

◆小松菜、煮物。大阪しろ菜、鍋。ターサイ、焼いた。サニーレタス、サラダ。かぼちゃ、煮物。大根、鍋。全部おいしかったです。 平野 スタンダード

◆春菊はさっとゆでてだし醤油で和えると美味しかったです。茎の太い所もやわらかくて良かったです。 奈良 ミニ

◆ほうれん草、おひたし。小松菜、煮た。春菊、こちらに載っていたナムル。モロッコインゲン、サラダ。小かぶ、揚げた。ごぼう、キンピラごぼう。サラダ菜、サラダ。 平野 スタンダード

◆水菜は竹輪とのごま和えにしました。ハリハリ鍋も。チンゲン菜はしめじ、人参とのおかか和えです。白菜は鍋物に、きざみ漬けにと忙しいです。どれも葉物野菜はうれしいです。どの野菜もお味噌汁の具として、添えの野菜として毎日活躍してくれます。「白菜と豚肉の卵焼き」を教えてもらったので、さっそく作ろうと思っています。<伊賀有機より>の一言も田舎で野菜を作っていた頃を思い出したりしています。いつも変わらず土作りは大変ですね。 茨木 ミニ

◆立派な葉付きの大根が入っていて嬉しいです。早速細かく刻んで、ちりめんじゃこ、カリカリ梅、かつお節と合わせてごま油で炒めました。ほうれん草はいつもきれいに根元まで洗っていただきありがとうございます！根っこの部分も一緒にちゃんと頂いています。 茨木 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。



やさいBOXは、「栽培期間中は化学合成農薬、化学肥料は不使用で作られた野菜」のおまかせセットです。産地の旬に合わせた野菜をお届けしています。