



ご意見・ご要望をお寄せ下さい。

http://osaka.seikatsuclub.coop/

TEL. 072-641-5547

発行/生活クラブ生協大阪理事会 編集/広報委員会 茨木市清水1丁目21番4号

9月度実績報告(3/21~4/20)

◎組合員数 17,228人(4/20現在)

加入 258人

脱退 185人

◎供給高(事業部) 259,168千円 (計画比 100.7%)

(前年比 117.0%)

一人当たり利用高 17,228円 (前年比 117.0%)

2016年度組織運営方針

生活クラブの行動原則

「10のThink&Act」を実行します！

1. 「地区」を基本とした活動を行い、自ら考え行動する組合員を増やします。
2. 地区で目標を決めて、脱退防止策を含め仲間づくりを行います。
3. 2015年産米を食べきり、自給力向上と主産地形成をめざします。
4. 「生活クラブの健康な食デザイン—ビオサポ」活動を進めます。
5. 遺伝子組み換え反対運動を推進します。
6. 「おおぜいの自主監査」活動を行います。
7. 脱原発と自然エネルギー創出に向けて活動します。
8. 安心して生活できる地域づくりに向けて取り組みます。
9. 理事研修を行います。
10. 地区委員研修を行います。

すべての企画(地区・支部・ブロック・委員会・全体)においてこの行動原則を、念頭に活動し、サステイナブルな(持続可能な)社会を目指します。

16年度は「電気も消費材」と位置づけ、10月から電気の共同購入が開始されます。「生活クラブエナジー」という自然エネルギー中心の電力会社の設立から電気の共同購入開始まで、「自分たちで必要なものは自分た

ちで作り出す仕組みを作る」という同じ思いの多くの組合員がいるからこそ実現できたのです。これからも生活クラブでは**食料(F)エネルギー(E)ケア(C)**を自給できるように取り組み、生活協を利用して暮らしを良くしていく組合員が地区に増えるようにしていきます。

その一歩として、皆さんも地区や支部の企画には是非参加しましょう！

「10のThink&Act」とは？

1. 食の安全にこだわります。
2. 健康な食べ方を大切にします。
3. 国内自給力アップをめざします。
4. 遺伝子組み換え作物は認めません。
5. 有害物質ゼロをめざします。
6. 自然資源を大切に使います。
7. ごみの削減に取り組みます。
8. 原発のない社会をめざします。
9. おたがいにたすけあう社会をめざします。
10. 自分たちで決めて、自分たちで実行します。

第38回「生活クラブ生協フェスタ」今年も鶴見緑地公園で開催されます！

日程：9月25日(日)
場所：ハナミズキホール
(花博記念公園鶴見緑地内)

開催まで
あと3か月

生活クラブ生協
フェスタ開催予告！

- こだわりの消費材「味付のり」 6
- ブックエンド・ティータイム 「えーっ!? そうだったんだ」 7
- ビオサポで健康人「見える添加物・見えない添加物」 我が家の夕食 8

今月の紙面

- 地区活動・電気も消費材 2
- 生活クラブ生協フェスタ 3
- ドキュメンタリー映画上映 GMナタネ自生調査 4
- 大試食会・おすすめ3品 5

サステイナブルな未来へ Food・Energy・Care ～すっきゃねん♡生活クラブ～

★今年のフェスタは、ちょっと早いで！

「9月25日やったらまだ暑い。ビールと焼き鳥、チヂミなんかもええんとちゃう？ 遺伝子組み換えに関心を持ってもらえるチャンス」「よ～冷やした自慢の缶ジュースは子どもが喜ぶで。ビタミンCとかの添加物は入ってないしね」「原発の電気は使いたくないことも知らせたい」「エコロ共済やハグくみの取り組みを地域の人にも伝えたい」

3月16日第1回実行委員会では、昨年多くの人で賑わったフェスタを思い浮かべながら、個々の思いを話し合いました。「どんな風に私たちの生協を知ってもらおう？」地区や委員会では検討が始まっています。

今年も生活クラブの考えを次世代につないでいくために、子育て世代へしっかりとアピールしていきます。フェスタに集う人たちがつながり、持続可能（サステイナブル）で豊かな地域社会を実現するために、新しい発見ができる楽しい一日を組合員みんなで作っていきましょう。

(フェスタ実行委員会 田中富久子)



南京玉すだれ

昨年度のフェスタの様子...



お好み焼き



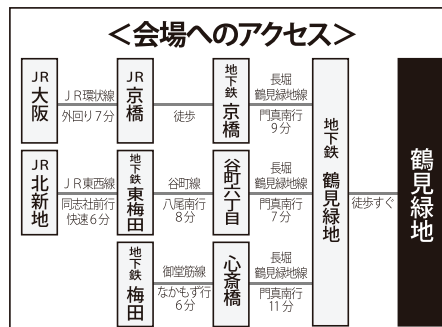
ひのきのプール



家族市

第38回 生活クラブ 生協フェスタ

9月25日(日)
花博記念公園鶴見緑地
ハナミズキホール(水の館)



※花博記念公園鶴見緑地公式サイト
<http://www.tsurumi-ryokuchi.jp/>

★今年もお楽しみが盛りだくさん！

例年のふれあい広場（生産者ブース）、子ども広場やフェスタのフリマ（旧家族市）に、もちろんステージ出演もあります。今年はチャリティバザーの企画がありません。そのかわり、今までの「家族市」は「フェスタのフリマ」と名前を変え、ブースの数も大幅に増やします。家族はもちろん、お友達を誘って一緒にどしどし参加してください。募集案内はフェスタニュース No. 3（6/21週に配布予定）でします。是非、お見逃しなく！

また、今年も子ども広場が充実です。段ボール迷路や製作・遊び・ゲームのコーナー、絵本の読み聞かせ、紙芝居もあり盛りだくさん。子どもたち集まれ！ 実行委員会では、開催直前までフェスタニュースやホームページでフェスタ関連情報を発信していきます。

今年もしまっせ、ごみゼロ大作戦。マイバッグ&マイ食器持参してね！

(フェスタ実行委員会 植田三佐恵)

「第三期原発事故被害者の救済を求める100万人署名」

- ・無償住宅支援の継続
- ・早期の避難指示区域の解除と賠償の打ち切り方針の撤回
- ・健診の充実・拡大と医療費の免除

を求めます！

生活クラブ生協大阪では、4000筆を目標としています。ご協力お願い致します。

16年度 地区活動始まる!!

門真 ブロック集会 大阪市立総合生涯学習センター

4/15

参加:22人



地域の組合員に色々な気づきを作ってくれる地区委員は、私たちと同じ普通の

生活クラブ生協の消費材へのこだわりや取り組み、生産者への思い、社会の問題点を他の組合員や外部の人に「拡める」地区委員。そんな地区委員を対象に「生協とは？」というオリエンテーションから、16年度のブロック集会所が行われました。

多くの人に広く伝えたいこと...

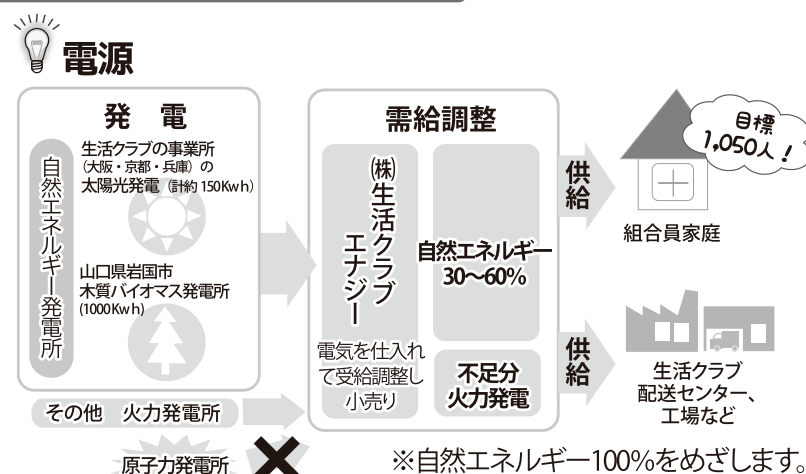


「生活クラブ生協では取扱品を備けるための商品ではなく、日々使い消費する材料だから消費材と呼ぶ」「産直委員会の産直は産地直送や直売ではなく、生産者とのつながりを大切にしていることから産(地)直(結)としている」などの基本的な考え方や地区企画、ブロック活動についての話がありました。

(広報委員会 大橋知子)

電気も消費材!? その3

●●● 自然エネルギーで発電した電気を無駄にしないために、まだまだ多くの組合員の理解と参加が必要です ●●●



●●● 価格 ●●●
当面は、関西電力の一般的なものと同じ料金体系で、節電するほど単価が安くなる仕組みです。毎月の請求書には、電源構成（電気の種類）の実績を表示し、電力の価格や仕組みについて情報公開を進めます。

●●● 手続き ●●●
予約申込書を配達便で送ると、詳しい資料が届きます。よく読んで、その上で同封の契約書で申込みをしてください。その他にむずかしい手続きは、基本的に必要ありません。

生活クラブエネルギーの電気の供給開始は、10月から。電気を無駄にしないためには、スタート時に1050人の参加が必要です。まずは予約申込書を提出して、資料請求してください。電気の説明会も開催していますので、ぜひ参加して下さい。

★お問い合わせ★
組織運営課
072-641-5547

70日

大試食会

平野ブロック

～プロに聞く！ 怖い添加物～

阿倍野区民センター

4/18

参加：185人

添加物についていつぱい話を聞くために、生活クラブの生産者団体である生活クラブ親生会の15団体26人の生産者が、全国各地から大阪に熱意をもって集まってくれました。

生活クラブの消費材は不要な添加物を使用せずに製造されています。どうしても必要な添加物については組合員に全ての情報を公開しています。では、市販品には必要でもないのに添加物が入っている商品があるのか？ そうだとすれば何のためなのか？ 身体に影響はないのか？ いろいろな疑問は、厳しい基準をクリアして消費材を製造している生産者に聞くのが一番です。

添加物を最小限または一切使用せずに製造された消費材を試食し、本物の味を認識。市販品と食べ比べたり触ってみたりして、その違いにびっくり。市販品の裏には表示義務がないために書かれていないけれど、実は多用されている添加物がたくさんあって、そのカラクリを聞き、実験を見て恐ろしくなりました。



写真左：ウイナークラブ 右：新生酪農消費材の詳しい情報を直接生産者から聞くことができます。市販品との食べ比べで味を確認。

赤ちゃんを抱っこして参加した若いお母さんや、組合員以外の参加者も多数いましたが、皆さんの表情は実に真剣でした。

今まで知らなかった添加物のこと、利用していなかった消費材の本物のおいしさを体験して、「やっぱりこれから生活クラブ」「生活クラブを選んで正解だった」「すぐに加入したい」など、大満足の感想がたくさん寄せられました。

大試食会実行委員会

高垣節子

私のおすすめ3品

平野正子さん
60歳代 生協歴13年

つぶあん



甘さが控えめでとっても好きな味。おはぎだと包みやすいし、あんこ餅だと丸めやすく、よく使っています。

だし醤油



煮炊きもののおかずが多く、欠かせない消費材のひとつです。だしはかつおだしを使っています。

みついきざみ昆布



煮炊きもの、味噌汁といろいろに使えるので、一袋は必ず買い置きしています。

八ヶ岳会(長野県)つがる・巨峰 シーズン予約開始

りんごアイテムのトップバター「つがる」と、毎年大人気果汁たっぷり「巨峰」のシーズン予約がスタート。
案内チラシが6/28週に配布されます。
今年もしっかり食べ尽そう！

★簡単・梅が枝餅★

フライパンで焼くだけ！

<材料>(6個分)
・白玉粉150g ・絹ごし豆腐150g ・つぶあん150g
・水少々

- <作り方>
- ①白玉粉と絹ごし豆腐をよく混ぜて、耳たぶくらいの柔らかさにする。
 - ②ピンポン玉くらいに12等分して、薄く平べったく伸ばす。
 - ③つぶあんを2枚の生地で挟み、端をしっかり閉じて形を丸く整える。
 - ④油をひかずに熱したフライパンで、押さえながら両面をこんがり焼いて出来上がり。

ドキュメンタリー映画上映

「遺伝子組み換えルーレット～私たちの生命のギャンブル」

4/23

参加：113人

アールセンター

健康被害から家族を守るために

GM作物の商業栽培開始から約20年経ち、アメリカではGMトウモロコシや大豆の栽培面積拡大に比例して、アレルギー、糖尿病、自閉症、不妊、出生障害などの慢性疾患が急増しているそうです。また、GM飼料を食べた家畜も出生異常、不妊など健康被害が報告されています。

映画は、医師や農家の人、健康被害を受けた子どもの母親など様々な人の証言で構成されています。近年急増したアレルギーの原因はGM食品であることに間違いなく、小麦や卵のように代表的なもの以外にも広範囲の食べ物を原因としたアレルギーも多くみられるそうです。症状の多くは食品をオーガニックに変えると改善したと、健康被害の当事者たちは語っていました。医師はGM食品を食

べることで小腸に細かい穴が開いたことが原因だと証言しています。恐ろしい事だと思いました。

一番衝撃を受けたのはインドの綿農家の自殺者の多さです。インドではGM綿の栽培が拡大していますが、GM作物の収穫は不安定で、高額な農薬と種子の購入代金を払えず、借金を苦に自殺に追い込まれている綿農家が多いそうです。

映画を観て意外に思ったのは、GM食品を摂る事をあまり気にしていないと思っていたアメリカ人達が、表示に向けこんなに運動しているということでした。世界一遺伝子組み換え食品を食べていると言われる日本人も、もっと真剣に遺伝子組み換えについて考えていくべきだと思いました。

(理事会 保木本久美子)

4/11

参加：4人

香里ブロック

～遺伝子組み換え(GM)ナタネ自生調査～

GMナタネが輸入港や搾油工場、道路脇などで自生していることが、国や市民による調査で明らかになっています。GM汚染の広がりを減らそうという監視活動の一環として、生活クラブ生協大阪ではGMナタネ自生調査を、今年は各ブロック1か所、計5か所で行いました。

昨年の総代会後の河田昌東氏の講演やヒオサポのGMO学習会で、遺伝子組み換え作物の問題性をわかりやすく説明してもらい、GM種が1度蔓延すると取り返しがつかないという怖さや調味料や添加物に使用されていること、国内でGMナタネが自生し、研究所で栽培されていることを知り、これ以上GM種を日本に広めたくない、自分の周りは大丈夫なのか、調査に加わることはGM反対の第一歩にもなると思い参加しました。

インターネットで、関西では神戸でGMナタネの水揚げ量が多いことや、調査対象のナタネ(在来種、セイヨウナタネ、セイヨウカラシナ)の違いを知りました。枚方市駅近くの天の川河川敷でやっと見つけたセイヨウカラシナで、実験を行いました。葉を3mm四方に切り、8mlの水を入れたスプレッド(試験管)に入れ、緑茶ぐらいの色になるまで爪楊枝で押しつぶします。2種類の検査薬とも、結果はライン1本だったので陰性でした。簡単な実験なので子どもで

も興味をもって参加できそうだし、自分でもキットを買い、気になるところを調べてみたいと思います。

GMナタネ調査の目的は、GMナタネを発見するだけではなく、調査に参加することで一人でも多くの人がGM問題を考えることだと強く感じました。出掛けた遠方の行楽地で自生ナタネをみついてもそれが在来種かどうか見分けられること、セイヨウナタネを見つけたら周りの環境を観察することなど、小さなことですが、GMナタネ調査に参加した私たちに大きな収穫でした。

(香里ブロック
大崎・桜井・藤本・山口)
※除草剤フンドアップモンサント社とハスタ(ハイエルクロックサイエンス社の耐性を調べます。

あの

黄色い花はナタネ？ それともカラシナ？



ラインが1本で陰性、2本で陽性

私は今、手作りに熱中しています。昔から大好きだったアクセサリー作り。結婚、子育てで、一度はやめていたのですが、小学校のバザーをきっかけにまた始めることになりました。

バザーではイヤリングとピアスを販売しました。大した利益にはなりませんが、かわいいと言って買ってもらえた時はとても嬉しかったです。



ティータイム

Tea Time

「ハンドメイド」

バザーが終わってからも手作り熱がやまず、たくさん作品を作っています。また新たにリボンの資格も取り、今はリボンゴムやバレッタなども手作りしています。

私が作ったアクセサリーをつけて、笑顔になり、ウキウキした気持ちになってもらえれば最高に幸せです。いつまでたっても女子はかわいいものが大好きですね。これからも女子力UPのお手伝いができればと思っています。

考えてみると、消費材の生産者も同じ気持ちなのかもしれません。利益以上に、私たち組合員の笑顔を求められているのでは。

(大東四条畷地区 小金井順子)

生活と自治

介護保険の申請を行った際、漠然と考えていたものと実際の違いに「まあ、ここは北欧じゃなくてニッポンだものね…」とがっかりするということがありました。

しかし2016年2月号の特集、「どうつくる？ 人間らしいケア社会・困惑する現場、迫られる対応」で紹介されていた、埼玉県和光市の取り組みが非常にきめ細かい対応であると知り、感動しました。

申請を待たず、ニーズを掘り起こし予防措置をとることで、逆に要介護者を減らす取り組み、素晴らしいと思います。他自治体の事とはいえ、希望の灯を見た気がしました。(茨木中央地区 池辺尚代)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

BOOK ブックエンド

書名 「考えよう!やってみよう!フェアトレード」
1 フェアトレードってなんだろう?

監修 / 渡辺龍也 編 / こどもくらぶ
出版社 / 彩流社

カカオ農家の人たちの利益は、100円のチョコでたったの2.8円です。海外企業がカカオを安く作るために農民を追い出して農園を作り、土地を失った人たちは低賃金重労働で働くしかなく、子どもたちまでも学校に行けずに働いています。働いていてもチョコレートを食べたことがある子どもはいません。

フェアトレードとは、発展途上国の人々の生活改善と自立を目指すために考え出された貿易のしくみです。生産者のおかげで生活ができていのに、「お客様は神様」といって消費者を持ち上げ、その気になった私たちは安いものを要求する。そのしわ寄せが立場の弱い生産者のところへいきます。

生産者の人たちに「おかげさま」の気持ちを持ち、人間らしい生活ができるだけの値段で買うことが、自分たちのためでもあるのです。公正な取引で、発展途上国の生産者は自立でき、先進国の私たちも安心、安全な製品を手にすることができます。

わかりやすい内容とたくさんの写真に、子どもはもちろん大人にもお勧めです。

(箕面中央地区 山浦久子)

えっ!? どうだったんだ? ..石けんの巻.. その25

【石けんと合成洗剤の比較】 身体への影響

石けん	合成洗剤
・特に害は認められない。	・浸透力が強く、強いタンパク質変成作用を持つ。 ・皮膚障害、内臓障害を起こすこともある。 ・体内で他の化学物質と出会い、重大な影響をもたらす可能性もある。



(広報委員会)



無添加で、子ども達にも安心

味付のり



生産者: みえぎよれん販売(株)



みなさんのご家庭では、のりは味付のりですか? 焼きのりですか?

我が家は断然焼きのり派でした。でも、みえぎよれんの味付のりに出会ってから、味付のり派になりました。以前は、味付のりを食べると舌がピリピリするような後味が苦手です。

子どもたちものりは大好きだけど、味付のりは体に悪そうだから食べさせたくない! って思っていました。実際、市販の味付のりのラベルを見ると〇〇エキスにアミノ酸等、甘味料など出来れば食べたくない添加物たちが並んでいます。

一方、このみえぎよれんの味付のりは、砂糖、しょうゆ、みりん、昆布など家庭の台所にあるものばかりで出来ています。もちろん GM 対策済み原料です。

これなら子どもたちに食べさせても安心。そして、もちろん流通も明らかで高品質な海苔が原料だから、おいしさも二重丸。もちろんピリピリするような後味もありません。

おいしくて安心安全な味付のりは、ごはんのお供にぴったり。朝ごはんに、お弁当に大活躍です。

かわいらしい大きさの缶に入った卓上タイプの味付のりは便利でお得な詰め替えパックもあるので、ごみも増えず環境にも優しくおすすめです。(消費材委員会 吉野美香)



卓上味付のり(缶)と詰め替え用



焼海女のり

生産者メッセージ

化学調味料の力に頼らず、おいしい味付のりを届けたい



みえぎよれん販売(株) 前田 昌範

◇当時珍しかった無添加調味液を開発
生活クラブ向けの味付のりは20年前、当時市販品では主流であった化学調味料入りの調味液を使ったものに対して、無添加調味液を使い開発が進められました。

味付のりといえば、贈答用を除きおかず用のお徳用が主流で、品質の劣る原料をいかに加工技術でおいしく作るかがメーカーの腕の見せ所でした。

◇グレードの高い海苔を原料に
化学調味料の力に頼らずおいしい味付のりを作るには、焼のりとして食べても十分満足

味付のりというには、贈答用を除きおかず用のお徳用が主流で、品質の劣る原料をいかに加工技術でおいしく作るかがメーカーの腕の見せ所でした。

ただ、遺伝子組み換え対策をとっている味付のりは生活クラブだけです。

組合員とともに作り上げた味付のりは卓上缶入り、詰め替え用とバリエーションを増やし、支持され続けています。

幾多の試行錯誤の結果、生活クラブ専用調味液が完成しました。無添加タレを使った味付のりは珍しく、物足りなく感じるタレの味に当初は受け入れられるか心配でしたが、次第に市場が無添加仕様の味付のりを販売するようになり、時代が生活クラブに追いついた格好になりました。

海苔を原料に使い、なおかつ海苔本来の持つ味を引き立てるような調味液を使わなければなりません。



4月

会員数	8,635人				
給付状況	消費材の破損	1件	健康診断補助	0件	
	集団託児	地区	32人	出産のお祝い	0件
		全体	17人	通常のなすけあい	25件
	延長保育	0件	なすけあいの暮らしサポート	5時間	

皆さんのエコロ掛け金が、組合員活動を支援しています。

2015年度は、集団託児費に約140万円、子育てひろばの運営資金に約14万円の金額が充てられました。

エコロ事務局
月、火、木 10時～14時
☎/Fax 072-641-5811

新シリーズ

我が家の夕食

土曜日のどんたて



組合員：MU(40歳代)
生協歴：11年(グループ)
家族：夫、子供3人(中1、小4、年長)
配達日：水曜日
1か月平均購入額：約2万円

<登録消費材>

豆腐(絹、もめん)・玉ねぎ・人参・やさいBOXスタンダード・トマト・りんご・みかん

<今回購入した主な消費材>

だし醤油・トマトケチャップ・鶏肉・豚野菜炒め用スライス・ミニトマト・うすあげ・小粒納豆・生ソーセージ・さわら切り身・筍

<コメント>

お味噌汁は5歳の娘が、チヂミやお好み焼きは子どもたちが喜んで作ってくれました。

…購入した消費材で、1週間どんなメニューにしたかを紹介します。

	メニュー	食材 (太字は生活クラブの消費材)
月	・チヂミ・味噌汁 ・えんどうごはん	・韓国風お好み焼き粉、ニラ、卵、玄米黒酢 ・食べるいりこ、こまち麩、わかめ、ねぎ・豆腐 ・うすいえんどう、酒、塩
火	・パッタイ ・ごはん	・米めん、豚バラ、干しエビ、ニラ、キャベツ、人参、たまねぎ、きくらげ、ナンプラー、コチュジャン、牡蠣調味料
水	・さわらの照り焼き・冷奴 ・ほうれん草のおひたし ・水菜サラダ・ごはん	・さわら切り身、三河みりん、大根 ・絹ごし豆腐、生姜、ねぎ、ほうれん草、だし醤油 ・水菜、柑橘ドレッシング
木	・あんかけうどん ・わかたけ煮 ・ごはん	・うどん、大根、にんじん、里芋、水菜、白菜、干し椎茸、うすあげ、きくらげ、豚バラ、エコシユリンプ、生姜、三河みりん、本葛、筍、わかめ
金	・広島風お好み焼き ・切り干し大根 ・白菜キムチ	・キャベツ、ねぎ、薄力粉、かつお粉、てんかす、お好みソース、青のり ・自家製切り干し大根、人参、うすあげ
土	・イワシのオープン焼き ・ほうれん草のおひたし ・筍の木の芽和え・プチトマト ・ニラチヂミ・筍ごはん	・イワシ、パン粉、トマトケチャップ ・ほうれん草、だし醤油、筍、板こんにゃく、木の芽、白みそ、素精糖、プチトマト ・筍、菜種油、うすあげ
日	・生春巻き ・おにぎらず	・ライスペーパー、レタス、大根、人参、鶏ムネ肉、スイートチリソース・焼きのり、フライパンチキン、豚バラ、玉ねぎ、焼肉のたれ、シュレッドチーズ、トマトケチャップ、ごぼう、人参、ごま、ごま油、卵

我が家にも猫がいる。震災や災害のときに、ペットをどうしたらいいのだろうか。そのため今何ができるのか。九州の地震災害の被災者に思いを馳せつつ、次は自分かもしれないと、真剣に考え始めている。(M.S.)

ビオサポで健康人

<見える添加物・見えない添加物>

日本人は一年間で46kgも食品添加物を食べていると言われていいます。実感できませんね! 添加されていても表示しなくてもいいというルールがあるからです。

例えば、アミノ酸等は何種類入っていても一括で表示しているのでも沢山入っていても判りません。煎餅に塗る醤油に入っている保存料も表示なし。油を作る時に使う添加物も表示無し。ちくわや蒲鉾は原料のすりにリン酸塩や甘味料、pH調整剤等が入っていても製品への表示は無し。また、加工デンプンやカラメル色素のように疑わしいものとそうでないものが一括で表示されるため、買う側が選べないのが現状です。

生活クラブでは「疑わしいものは使用しない」「不要なものは使用しない」「使用したものは公開する」を原則に対策をしています。消費材を選ぶ理由がここにあるという訳です。

(ビオサポーター 大嶋恵美子)

編集後記

先日、テレビで東日本大震災で一緒に住めなくなってしまう犬の話を見た。その犬を遠く岡山県の人引き取って、親身になってかわいがっていて、もとの飼い主を探したくてもなかなかわからなかった。が、番組に寄せたファックスで見つかり、感動の再会。単なるペットではなく、子どもも同然の家族だからという言葉にうなずいてしまう。

4月25日
大阪市中央公会堂
環境委員会 エコライフセミナー開催計画を決定
子育て支援委員会 子育てひろばサポーター養成講座開催計画を承認
委員研修(食肉センター、豆伍心見学 実施計画を決定
門真ブロック・市内北支部 北地区 あしたのくらしマルシェへの出店計画を承認
○組合員拡大活動HAPPYキャンペーン中間報告を
確認

