

クラブ通信 Vol.109

2017年6月



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

4月度実績報告(3/21~/20)

◎組合員数 17,569人(4/20現在)

加入 274人

脱退 211人

◎供給高 276,790千円 (計画比 100.5%)

(前年比 107.0%)

一人当たり利用高 15,792円 (前年比 104.9%)

2017年度の

活動が始まっています

今年度活動する地区委員が集まり、ブロック集会を開催しました。ブロック集会では、昨年度のブロック活動報告、今年度のブロック方針の確認、オリエンテーションなどを行い、これより1年の活動がスタートします。

香里ブロックでは、豆伍心の豆腐について学習し、豆腐料理のレシピ提案とともにブロックの組合員に利用を促します。「ビジョンフードとは…?」や、食べ物だけでなく、環境面や地域のたすけあいについても、ブロックや地区のニュースで企画のお知らせをしますので、お見逃しなく! 皆さんの参加をお待ちしています。

(香里ブロック 和久田裕子)

香里ブロック集会

ラポールひらかた

4/14

参加:33人



2面に
関連記事

★生活クラブ生協フェスタ実行委員会★

10月1日に
向かって始動!

第39回
生活クラブ
生協
フェスタ

Food Energy Care

サステイナブルな未来へ

生活クラブ生協大阪をみんなに知ってもらいたい
組合員と地域住民が楽しく集える場にしたい
子育て世代が多く集まる場にしたい

お友達を誘って是非参加してください!
フェスタ実行委員会では、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ので、そちらも見てください!



生活クラブ生協大阪



第39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: 10月1日(日)
場所: ハナミズキホール
(花博記念公園鶴見緑地内)

今年時間が変わります

10:00~14:00

生活クラブ生協
フェスタ開催予告!

今月の紙面

- ブロック活動方針 2
おおぜいの自主監査 (株)豆伍心
- おすすめ3品 3
エネルギーを考える
- 組合員活動紹介 4 5
つがる・巨峰シーズン予約

- こだわりの消費材 6
日本果実工業(株) 「さばの水煮缶」
- Tea Time 7
生活と自治 ブックエンド うちエコ
- 我が家の夕食 エッコロ共済 理事会報告 8

私のおすすめ3品

森田 治代さん
50歳代 生協歴5年

豚ミンチ



一度も冷凍していない豚ミンチを、関西ミートでパックしています。豚特有の臭みもありません。新鮮で何にしてもおいしいですが、我が家では一品足りない時に白菜と重ね煮にします。

うめびしお



爽やかな梅の香りと酸味に素朴な塩味が気に入っています。量もしっかり入っていて使い手があります。そのままごはんのせたり、手巻き寿司の具材としてもおいしいです。スライス肉や青魚で大葉と中央にうめびしおを巻き、軽く小麦粉をふって少し多めのオリーブ油を使ってフライパンで焼くだけで他の調味料は不要です。

紫もちむぎ・白六穀



雑穀米が好きで色々試しましたが紫もちむぎと白六穀を米カップ1に対して各大さじ1がベストバランス。風味豊かな雑穀米が炊きあがります。栄養が豊富で、腸内環境も整えてくれます。

★豚ミンチと白菜の重ね煮★

<材料>
(3~4人分)
・豚ミンチ 250g
・白菜 5~6枚
・水 20~30cc
・料理酒 大2
・だし醤油 大2

<作り方>
①豚ミンチは、片栗粉 大1、料理酒 大1、しょうが少々、塩少々で下味を付けておく。
②鍋に、ザク切りにした白菜、肉たね、白菜の順に2回重ね、水、料理酒を入れてふたをし、中火にかける。
③白菜から水分が上がってきたらだし醤油で味をつけ、白菜がしんなりするまで煮る。

★テーマ消費材★

- 香里
- 平野
- 千里
- 茨木
- 門真
- 豊能

★豆伍心「豆腐」



★国産鶏種「丹精国鶏」



★「牛乳の定期予約」

2017年度ブロック活動方針

1面より

2017年度は、6つのブロックに再編されました。ブロック集会で決定した各ブロックの活動方針は、仲間づくり、みそ作り etc...などが共通した方針です。各ブロックが1年間を通して1つの消費材をテーマに取り組みますが、4つのブロックが「豆伍心の豆腐」に決めました。

- ・地区づくり
- ・仲間づくり
- ・みそ作り開催
- ・地区総会開催
- ・支部のつどい開催
- ・たすけあいについて考える
- ・生活クラブ生協フェスタへの参加
- ・ブロックニュースの発行

おおぜいの自主監査

(株)豆伍心 もめん豆腐

2/15
参加:7人

生活クラブでは生産者と組員が一緒に話し合っ、消費材をつくるための「自主基準」を定めています。互いに協力して「自主基準」への到達度合いを点検しあいながら、消費材の品質向上をはかっています。



事前学習を2度にわたり実施し、質問する内容を確認した上で監査に臨みました。まず、豆伍心本社工場2階で監査事前準備依頼書の回答の説明を受けた後、現場監査をしました。



原料倉庫では国産大豆(滋賀のフクユタカ・山形のエンレイ)を確認しました。大豆は生き物だと言われ、倉庫は常時20℃以下に設定しています。

- ①汚水・排水処理は、大豆から出る泡と水なので問題ない。将来的には浄化槽の完備検討。
- ②過去1年間にあった1件の異物混入について混入物(衣服の繊維)を確認。1時間ごとのローラー掛けを強化。髪の毛の混入は過去2年間ゼロを維持。
- ③包装材には塩素系化合物が含まれないインキを使用。また、腐敗・劣化の立場から包丁を使わない、イージーオープン包装は基本使用しない(但し、2連豆腐はイージーオープン使用)ことを確認。
- ④市場調査では、「国産大豆、遺伝子組み換えでない国産丸大豆」と表記されているものが大半でしたが、遺伝子組み換えの外国産大豆が混入していても、5%までなら遺伝子組み換え表記は必要ないことは驚きでした。豆伍心の豆腐1丁に使う大豆は、市販品の約1.4倍で、その大豆は100%国産の大豆です。にがりについても、塩化マグネシウムなどの精製にがり(豆腐用凝固剤)ではない、天然のにがりを使用していることを確認しました。(理事会 野路玲子)



<豆伍心の樽谷さんより>
おおぜいの自主監査については、改めて製造や衛生面等を再確認できる事が多く、普段当たり前の様に行っている小さな事の積み重ねが、結果として食べる方への「安全」や「信頼」に繋がっているのだと再度見つめ直す事ができました。今後も自分達の理念や信念を曲げずに期待に応えていけるような会社作りをしていくので宜しくお願い致します。

エネルギーを考える

●● 原発に頼らない電気を使う ●●

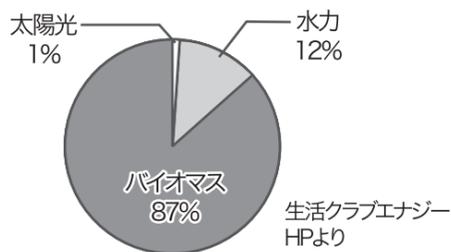
「FIT 太陽光 1%、FIT 水力 12%、FIT バイオマス 87%」が生活クラブエネルギーから届いた2月分の請求書に印字された電源構成です。価格も今までの電力会社と全く同じ料金体系で、滞ることなく我が家に電気が供給されています。大きく違うことは原発由来の電気ではないこと。私は毎月この電源構成を見て、安心して少しうれしい気持ちになります。

福島第一原子力発電所での事故後、廃炉作業は難航し、原発処理費は膨張し続けています。被災者の方たちの長引く避難生活による健康被害、風評被害に苦しむ農林・水産業者の生活立て直しなど、まだまだ問題は解決されていません。

私たちが毎日飲んでいる水の供給源である琵琶湖の日本海側には原発銀座と呼ばれているいくつもの原子力発電所があります。ここに災害が起これば、私たち関西人も他人ごとではなくなります。将来後悔しないためにも、原発に頼らない電気の共同購入にあなたも参加しませんか!

(理事会 瀧本留里)

生活クラブエネルギー 電源構成比率(2017年2月確定値)



●エネフェス開催●

自然エネルギーと契約する心地よさを感じよう!

6月23日(金)

10:00~12:00

会場:ドーンセンター1F



生活クラブで
《電気の共同購入》が始まります
エネルギーシフトしませんか?
詳しくは生活クラブホームページまで

生活クラブ生協大阪は、サステナブル（持続可能な）社会の実現をめざし、「F (food) E (energy) C (care) 自給ネットワーク」を築くために、さまざま

な活動を行っています。より活発な活動にしていくために 2017 年度から委員会を改編します。それぞれの委員会の活動内容を紹介します。

生活クラブ生協大阪の組合員活動

Care エッコロ委員会

2017年度、子育て支援委員会の3つの部会（託児リーダー部会・がっこう部会・子育てひろば部会）と共済福祉委員会が一緒になりました。エッコロ共済の制度は、加入者が9000人をこえて組合員に寄り添った制度へと変わり、健康診断の補てんや託児活動や子育てひろばの運営を支えています。今後は、地域の方も立ち寄る事ができる居場所づくりも進めます。

- 生活クラブの福祉政策に基づき、大阪の「たすけあい」の仕組み作りに向けて、ブロックと調整・連携
- エッコロ共済、生活クラブ共済ハグくみの加入推進に取り組む
- 子育て支援について学習会等の開催
- 委員会ニュースの発行

子育てひろばサポーター部会

- 4つの子育てひろばの運営
「ひらひら（香里）」「まんまるひろば（門真）」「クレドール（茨木）」「ぼらん＊ぼらん（茨木）」
- ひろば便りの発行

託児リーダー部会

生活クラブ生協大阪の託児理念「とも育ち」への理解を深め、「よりよい託児」を目指す。単なる一時預かりではなく、組合員同士のたすけあいとしての「託児」活動を行います。

- 生活クラブ生協大阪が目指す託児システムの運営
- げんきつこ通信、スタッフ通信の発行

がっこう部会

京都府童仙房の豊かな自然の中で子どもたちの生きる力を育む活動、やさいBOX生産者（伊賀有機、山本農園）と交流します。

- 里山のがっこの開催
- 里小屋だよりの発行

Energy エコライフ

自然エネルギー部会

サステナブル（持続可能な）社会、脱原発の実現を目指して、エネルギーを「へらす」「つくる」「つかう」の活動を行います。

- 「へらす」：省エネ活動を推進
うちエコ診断士による「省エネ講座」の開催、エコライフ家計簿の推進
- 「つくる」：生活クラブ連合会とともに自前の自然エネルギー発電所を増やす
現在、兵庫県の住吉川で小水力発電所の建設を計画
- 「つかう」：電気契約人数目標達成に向けて活動
関連映画の上映会、学習会、出前講座など
- 甲状腺検査活動
- 原子力政策に反対し、自然エネルギーへの転換を進めるために、政府に対してパブリックコメントや意見書を提出

NON-GM部会

「遺伝子組み換え作物・食品は取り扱わないことを基本とする」「やむを得ず使用する場合は情報を公開して取り組む」を基本に、GM作物に反対を表明し、NON-GM運動を推進します。

- GMに関する映画の上映会開催
- 遺伝子組み換え講座を開催
- フリーゾーン登録の呼びかけ
- GM ナタネ自生調査
- 遺伝子組み換え反対のパブリックコメントや意見書の提出

Energy 環境部会

環境部会

家庭内化学物質の削減、持続可能な循環型社会をめざして活動します。

- しゃぼん玉クラブが行う石けん学習会・ナチュラルクリーニング講座をサポート
- BMWモニターを実施、「サロン・ド・BMW」の開催
- グリーンシステムの活動推進
- エコクッキングで環境に配慮した暮らし方を提案

しゃぼん玉クラブ

- 石けんアドバイザーによる石けん学習会、ナチュラルクリーニング講座、石けんサロンを実施
- 石けんアドバイザー養成講座を開催

広報委員会

消費材や組合員活動についての情報発信をすることで、組合員が生活クラブ生協大阪について理解を深め、組合員活動への参加や消費材の利用結集をはかることを目的に、取材活動や紙面づくりをします。

- 「クラブ通信」の発行

Food 消費材委員会

- 各ブロック決定の利用結集消費材の課題達成に取り組みます。
- 地区委員向けの学習会「ビジョンフード塾（総称）」の実施
- バイオサポクラブの活動をサポートし、ブロックとバイオサポクラブをつなぐ役割を果たす
- 「めしドン通信」を発行

バイオサポクラブ

「健康な食べ方の提案」「何を選んでどう食べるのか」を参加者に考えてもらい、利用拡大につなげていきます。

- 「バイオサポラボ」をブロックごとに開催
年間を通じて同じメンバーで連続4回、講座や実験、調理などを含めた学習会を開催
- 「バイオサポ講座」の開催
- 「ビジョンフード講座（生活クラブ連合会・講師による）」の開催

産直交流部会

生協と生産者が約束した引き取り量を守るために、部会ニュースやホームページで、組合員に産地や生産者の情報を伝える。米の登録推進活動として年4回のお試し米企画を実施します。

- 米、みかん（アイワ研究会）、れんこん（水の子会）の生産者との交流会を開催
- 堺の望月農園の見学や泉州の玉ねぎ畑での農作業体験を計画
- 支部・地区開催の伊賀有機農産供給センター（やさいBOX生産者）との交流会をフォロー
- 「よねとせいかのおしゃべりタイム（約30分）」（テーマはやさいBOX・りんご・米）の開催を支部・地区へ提案
- もぎたてニュースを発行



ハケタ会りんご・巨峰のシーズン予約

- つがる 7/4～配布
- 巨峰 7/11～配布

（産直交流部会 奥村志津子）

生活クラブでは、秋口の「つがる」から早春まで保存可能な「ふじ」まで、次々出荷される減農薬で手間ひまかけた数種類のりんごを、半年もの間味わうことができます。

私たち組合員が引き取りを約束することで、生産者は安心して作り続けることができます。そのため予約が必要です。りんごも巨峰も、予約せずには手に入りません。是非予約して、ハケタ会の果物を味わって下さい。

また、組合員の声は、りんごと一緒に入っている「生産者カード」によって、生産者に届けられます。生産者は、「うれしい言葉はもちろん、厳しい言葉もありがたい」そうです。食卓で出た言葉をそこで終わりにせず、是非カードに記入して届けて下さい。

東日本大震災から6年、福島原発事故からも6年になります。原発事故は甚大な被害をもたらしました。私たちの多くが、もう原発はいらな
ないと思ひ、そのためなら多少の不自由は我慢することを覚悟しました。ドイツでは福島の事故を契機に、古い原発7基および故障中の1基を直ちに停止し、それ以外は2022年までに順次停止することを決定しました。



ティータイム **Tea Time**

「東日本大震災から6年、今思うこと」

日本政府は原発の再稼働に向けてまっしぐらに進んでいます。今私たちに何が出来るのか、改めて考えなければならぬのではないのでしょうか。

今まで何となくグズグズしていた再生可能エネルギーへの申し込みをすることにしました。これも原発に頼るエネルギー施策への反対の意思表示になると思ったからです。私たちは生活クラブ生協に入っているのです、この選択ができる環境にあるのです。

持続可能な社会の実現に向けて、一日も早く世界から原発がなくなることを夢見て一緒に参加しませんか。
(光風地区 松尾信子)

BOOK **ブックエンド**

書名 「有頂天家族」
著者 / 森見登美彦 出版社 / 幻冬社

京都の街に人間は暮らし、京都の地にタヌキは這い、京都の空に天狗は飛ぶ。

下鴨家の三男・矢三郎は「面白きことは良きことなり!」をモットーに生きる、化けることが得意なタヌキ。タヌキ界を束ねてきた偉大な父亡き後、母と兄2匹と弟と共に下鴨神社・糺ノ森を寢床に暮らしている。今は落ちぶれた恩師のご機嫌伺い、天狗的な人間への恋心、底意地悪い叔父一家、忘年会にタヌキ鍋を食べる秘密結社…矢三郎の日常は目まぐるしく退屈している暇がない。壮らかつ愉快、ちょっぴり切ない毛玉ファンタジーです。

作者の森見登美彦氏は今年の直木賞にノミネートされたり、星野源さん声優のアニメ映画が公開されたりと超売れっ子作家さんです。京都が舞台の作品が多く、地図を傍に置いて読むのがオススメです。

「有頂天家族」シリーズはタヌキ三部作と呼ばれており、第二部『二代目の帰朝』まで出版されています。第一部から第二部が出版されるまでに7年半も待ちました。

でも、第二部出版から2年経過しているのです、第三部『天狗大戦』まで後5年半でしょうか?

地図と図鑑しか読まない理系息子もハマった、洛中をうごごする毛玉と一緒に「阿保の血が騒ぐ」本です。

(東山田地区 中野香美)

生活と自治

■2017年4月号 子供と「食」特集
増える低体温に免疫力低下、原因は?

子どもの低体温に関する記事で、ちょうど記事内に登場される真弓小児科医の本も読んだ事があり、そして、私の仕事で乳幼児を育てるお母さん達にこの話をしたばかりだったので特に目に留まりました。

現代の子どもを取り巻く環境では、動物の「ヒト」として得るべき能力が得られにくくなっています。我が家では「ご先祖様の生活はどうしていただろうか?」と考えながら、古き良き物と現代の利器を上手に使いながら生活しようと心がけています。

(高槻南摂津地区 鈴江知明)

一人ひとりの購読料(100円)で成り立っています。

eco **うちエコ** ②
~家庭からのCO2の排出状況~

家庭からの年間排出量は1世帯当たり5093kg。用途別では照明・家電製品(暖房を除く)から36.5%、自動車22.7%、次いで、給湯、暖房と続き、エネルギー源では電気から49%、ガソリン33%、都市ガス、灯油と続きます。(2014年) 排出量の増加要因として単身世帯の増加と家電製品の保有台数の増加、大型化、種類の増加があげられます。

また、地域ごとに気象条件や地域の特性(都会か地方かなど)によっても排出状況は異なり、各家庭それぞれに合わせた地球温暖化防止対策を進めることが効果的です。
(広報委員会)

数字は、温室効果ガスインベントリオフィス「日本の温室効果ガス排出量データ」による



生のさば使用!
さば水煮缶



生産者: 日本果実工業(株)



私は平素、あまり魚を食べることはない。なぜなら、実家は魚市場から徒歩3分、周囲は老若男女釣りキチだらけという環境に生まれ育った私にとっては、今住んでいる池田市で売られている魚は、概ね食指の動かない代物だからである。特に、足が早い魚であるサバやイワシは、食べるのはおろか、触るのもご免こうむりたいレベルだ。

しかし、内陸育ちの夫はサバの煮つけが大好き。そこで考案したのがさば水煮缶を使った煮魚である。鍋にさば缶の煮汁を移し、生姜、冷凍さがきごぼう、みりんや

しょうゆなどの調味料を入れて、ごぼうに火が通るまで煮たら、さばを入れて1、2分煮て、そのまま冷ます。これで出来上がりである。生ごみも出なければ、まな板も汚れない、究極の手抜き料理だ。その他、新玉ねぎのライスとサラダにしたり、水気を切ってほぐしてチーズやハーブを乗せてオープンで焼いたり、和洋様々な料理に大活躍している。臭みゼロで骨まで柔らかいので、魚嫌いの子どものにも食べやすいのではないだろうか。また、非常食にも最適なので、キッチンに常備しておくとかと便利である。
(消費材委員会 里内朝子)



新鮮な生原料のさば



さばをカット後の充填工程

さば味噌煮任も
あります



生産者メッセージ



製造元 伊藤食品(株)
金子 拓

シンプルだから
おいしさがわかる

●消費材「さば水煮缶」の開発経緯
まぐろ油漬け缶の取り組みが1987年から始まり、その数年後、生活クラブの消費材としてこだわりのさば缶が食べたいという声が上がりに踏み切りました。当時から八戸のさばはうまいというのは周知の事実でしたが、さらにおいしさを求めるうえで生原料(未凍結の原料)を使ったものをベースに検討。当時、味噌煮や醤油煮などの味付け缶よりも、素材缶として汎用性の強いものが求められており、さば水煮として開発をするこ
ととなりました。

生原料と真塩だけ使用

●生産の難しさと味へのこだわり
さば水煮缶は極力生原料を使用します。生産、出荷状況により生原料で製造ができないこともありますが、旬の時期に漁獲した脂乗りの良い原料というベースは崩さずに製造。
生原料の難しさは、工場の資材や人員を整えながらも、納得のいくさばが水揚げされなければ製造ができないこと。しかし、そのリスクをとつても、生さばを使うことでさばの旨みをしつかり味わえるこだわりの消費材ができるのです。だからこそ生にこだわります。この味をさらに引き立てるために、消費材の真塩を使用。
さばと塩だけのシンプルな原料ですが、素材がいいからこそ、おいし
い! と太鼓判を押せる自信の消費材です。



5月

会員数	9,032人				
給付状況	消費材の破損	1件	健康診断補助	1件	
	集団	地区	20人	活動中のけが	0件
	託児	全体	2人	子育て支援 日常的なすけあい 暮らしのサポート	39件
	延長保育		0件		49時間

エコロ共済では、健康診断の自己負担金に対して補助(300円)を行っています。組合員が日頃より健康に気をつけて地域の中で元気に活躍できるように支援します。詳しくはエコロガイドブックをご覧ください。

ご不明な点がありましたら、エコロ事務局にお問い合わせください

エコロ事務局 ☎/FAX 072-641-5811
月・火・木(10時~15時)



「住みよい地域づくり」を一緒に！

生活クラブ大阪では2010年に「子育て支援方針」を策定し、これまでは主に子育て支援を中心に推進してきました。

2017年度は「福祉政策」のもと、住みよい地域づくりに向けた取り組みを進めていきます。ブロック役員、地区委員のみなさん、エコロ委員や託児スタッフ、ひろばサポーターとそして組合員のみなさん、地域の行政機関やNPO団体などのみなさんと一緒に生協全体で取り組んでいきます。

(エコロ委員会資料より)



シリーズ

我が家の夕食

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

木曜日の献立



組合員：Y.K(50歳代)
生協歴：19年(個配)
家族：夫、息子(20歳代)
1か月平均購入額：7万円
<登録消費材>

米沢郷米、やさいBOX(ミニ、スタンダード)、玉ねぎ、じゃがいも、人参、牛乳、卵、木綿豆腐、バナナ

<今回購入した主な消費材>

鶏ムネ・モモ肉、和牛赤身モモ、豚モモスライス、豚モモブロック、真さは三枚おろし、うすいえんどう、絹ごし豆腐、うすあげ、納豆、ポークウインナー、ぶなしめじ、えのき茸、菜の花天、まぐろ油漬缶

<コメント>

健康オタクの夫は、野菜ものが大量にないと不安がります。野菜の端境期は困るけど、そんな時は玉ねぎが大活躍します。

	メニュー	食材 (太字は生活クラブの消費材)
水	・鶏ムネ肉のネギ香味ソース ・蒸し野菜 ・みそ汁	・鶏ムネ肉、ネギ ・白菜、玉ねぎ、えのき茸、さつま芋、豚モモスライス、練りごま、味噌、マヨネーズ、ゆずこしょう、ぽん酢 ・うすあげ、ワカメ、ネギ
木	・豆ご飯 ・揚げ出し豆腐の南蛮漬け ・蒸し鶏のサラダ ・スープ	・米沢郷米、水の子会もち米、うすいえんどう ・木綿豆腐、玉ねぎ、人参、京セリ ・鶏ムネ肉、冷凍豆まめミックス、水菜、ベビーリーフ ・しめじ、えのき茸、京セリ
金	・酢豚 ・ちりめんじゃこのおろし和え ・煮びたし	・豚モモブロック・玉ねぎ・人参、ピーマン ・大根、醤油、ちりめんじゃこ ・ちょうほう菜、ささがきごぼう揚げ
土	・ばら寿司 ・大根サラダ ・吸い物	・人参、われ葉しいたけ、冷凍ささがきごぼう、うすあげ、卵、うすいえんどう、絹さや ・大根、玉ねぎ、まぐろ油漬缶、ベビーリーフ ・絹ごし豆腐、おぼろ昆布、ネギ
日	・牛肉と大根の甘辛炒め ・ほうれん草の磯香和え ・冷奴の酢玉ねぎのせ	・和牛赤身モモ、大根、葉玉ねぎの葉 ・ほうれん草、焼海女のり ・絹ごし豆腐、玉ねぎ、京セリ
月	・さばのおろし煮 ・水菜の梅肉ナムル ・じゃがいもサラダ	・真さは三枚おろし、片栗粉、大根 ・水菜、菜の花天、梅ぼし、だし醤油、ごま油 ・じゃがいも、玉ねぎ、人参、きゅうり、マヨネーズ
火	・豚肉のロール巻き ・白菜のごまポン和え ・こんにゃくの炒め煮 ・みそ汁	・豚モモスライス、しめじ、えのき茸、葉玉ねぎ ・白菜、えのき茸、人参、練りごま、ぽん酢 ・こんにゃく、冷凍ささがきごぼう、人参、冷凍いんげん ・じゃがいも、玉ねぎ、きざみ揚げ、絹ごし豆腐、ネギ

今年、お父さん、お母さん、お孫さんが「おばあちゃん、畑で土筆摘みたいよ」と言う。土筆の季節が来る度、私が子どもだった頃は母と、そして母親になってからは子ども達と行った遠い日の記憶がよみがえる。今年、お父さん、お母さん、お孫さんが「おばあちゃん、畑で土筆摘みたいよ」と言う。土筆の季節が来る度、私が子どもだった頃は母と、そして母親になってからは子ども達と行った遠い日の記憶がよみがえる。今年、お父さん、お母さん、お孫さんが「おばあちゃん、畑で土筆摘みたいよ」と言う。土筆の季節が来る度、私が子どもだった頃は母と、そして母親になってからは子ども達と行った遠い日の記憶がよみがえる。

(T・K)

編集後記

炊込み御飯、卵とじ、天ぷら、ちらしなど、今年も土筆を堪能した。毎年、お彼岸頃になると土筆を摘みに行きたくなる。



- 春の紹介キャンペーン中間報告を確認
- 活動に伴う介護・見守りが必要とする家族のケア費用に関するエコロ共済への保障申請を承認
- バイオポッククラブ6月ビジョンフード講座実施を決定
- 地区委員を対象に5月豆腐スタート集会実施を決定
- 17年度事業計画案を決定
- 香里ブロック
- 5月1日 エル・おおさか

理事会報告