

くらしと なかま

KURASHI TO
NAKAMA

2 特集
SPECIAL EDITION
おかやまコープの子育てサポート
子どもたちが健やかに育つように

4 今月の
逸品
うすじお
コーポ 淡塩さば

- 6 声にこたえて
- 8 いまどきTOPICS「広げよう!COOPの輪」／理事会だより
- 9 おかやま春夏秋冬「和気町 藤公園」
- 10 みんなの広場
- 12 旬レシピ



ブルーベリーソースかけミルク餅

材料(4人分)	1人前あたり: 194kcal
ブルーベリー	100g
蜂蜜	40g
レモン汁	大さじ1
牛乳	2・1/4カップ
片栗粉	80g

作り方

- 1 耐熱容器に凍ったままのブルーベリー・Aを入れ、ラップをかけずに電子レンジで約4分加熱する。
- 2 鍋に①・牛乳・片栗粉を入れて中火で熱し、固まってきたらしっかり混ぜる。火からおろしてスプーンなどを使って冷水に落とす。
- 3 ②を冷やしたら器に盛って蜂蜜(分量外)をかけていただく。
※固くなるので冷蔵庫に長くおかないようにしましょう。

2012 No.449
4

無料
ご自由にお持ちください

くらしとなかま

2012年4月号 第449号 発行日/2012年4月1日 発行/おかやまコープ 理事長 三橋幸夫 編集/組織本部 TEL 086-256-2511(代)



えんどう

えんどう豆ご飯

材料(4人分)	1人前あたり
むきえんどう	100g
米	240g
もち米	80g
水	440cc
酒	大さじ2
塩	小さじ1



作り方

- ① 米は洗って定量の水を加えて1時間以上浸しておく。
- ② えんどうは洗っておく。
- ③ ①にAを加えて火にかける。沸騰したら②を加え、再び沸騰したら弱火にして普通の米飯と同様に炊く。
- ※米だけの場合は、米320gと水450ccで仕掛ける。
- ※もち米を加えると口当たりがよくなる。栗ご飯などにも向く。古くなった米も5%程のもち米を加えるとおいしいご飯に。

スナップえんどうの卵焼き

材料(直径18cm2枚分)	1人前あたり
スナップえんどう	200g
卵	4個
牛乳	大さじ2
こしょう	少々
バター	大さじ2



作り方

- ① えんどうは筋を除いておく。
- ② ボウルに卵を割り入れてほぐし、Aを混ぜる。
- ③ フライパンにバターの半量を溶かし①の半量を炒め、色が鮮やかになったら②の半量を流し入れ弱火にし、丸く平らに形を整えて両面を色よく焼く。4等分に切り分けて器に盛る。もう一枚も同様に焼く。

※直径25cmのフライパンなら1枚焼きにして8等分に切る。

キャベツ



キャベツと豆腐のハンバーグ

材料(4人分)	1人前あたり
キャベツ	400g
玉ねぎ	100g
人参	40g
もめん豆腐	150g
卵	1個
小麦粉	大さじ3
A マヨネーズ・味噌	各小さじ1
塩・こしょう	各少々
小麦粉	少量
オリーブ油	大さじ1
レタス	適量



作り方

- ① 豆腐は4つ切りにし電子レンジ(600W)で1.5分加熱してザルに開け水けを取る。
- ② キャベツと玉ねぎ・人参をみじん切りにし耐熱ボウルに入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で4分加熱し、水けを絞る。
- ③ ②に卵を加え、①、Aを加えてしっかり練り混ぜる。4等分の小判形にまとめ小麦粉を薄くまぶす。
- ④ フライパンに油を熱し、③を入れて中火で焼きこんがりと焼き色がついたら弱火で2分焼く。裏返して同様に焼く。

キャベツといかの明太子あえ

材料(4人分)	1人前あたり
キャベツ	300g
するめいか(胴・下足)	180g
塩・こしょう	各少々
辛子明太子	100g
酒	大さじ3
A 片栗粉	大さじ1
バター	大さじ2



作り方

- ① キャベツはざく切り、いかの胴は輪切り、下足は2~3つに切って耐熱ボウルに入れ塩・こしょうを振る。
- ② 別のボウルに明太子を入れて粗くほぐし、混ぜ合わせたAを加える。①に加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②にバターをちぎってのせてラップをかけ、電子レンジ(600W)で3分加熱して一度取り出し、さっくりと混ぜたら、さらに2分加熱する。

旬レシピ

「さやえんどう」と「実えんどう」がある。ビタミンC・B1・B2・カルテン、食物繊維、カリウム、鉄が豊富な緑黄色野菜で、糖質も多い。「実えんどう」は色が濃い未成熟の実でグリーンピースのこと。さやから外すと味が落ちるので使う直前にさやから外す。そして早めに食べるべき加熱して冷凍する。

子どもたちが健



社会の変化に伴い、「子育てが不安」「子育てにストレスをおかやまコープでは、これまでにも「赤ちゃんサポート」や4月からは応援内容をさらに強化し、おかやまコープ全体子育てが、もっとラクに楽しくなるように上手に利用して



宅配 個別宅配は、注文した商品を自宅の玄関先まで届けてもらえるので、「赤ちゃんがいて買い物に行けない」「子どもを連れての買い物は大変」という子育て世代にもとっても便利。

- 母子手帳を持っている人
- 満3歳未満の子どもがいる人

申請すると
子どもの満3歳
誕生日月の翌月まで

個別配達手数料
月額840円 → 半額!!
月額420円

※介護認定を受けた人、障がいがある人も対象になる場合があります。



詳しくは、配送担当者にお尋ねください。

お店

お店で

- ◎毎月5・15・25日に「ももっこカード」を提示すると

1,000円お買い物するごとに20ポイント!



ももっこカード
ももっこカード
ももっこカード

子育て応援 50

子育てに役立つ商品、便利な商品50品目を年間通じておすすめします。

商品は一例です。予告なく変更される事もありますので予めご了承ください。



CO・OP共済

子どもの保障はCO・OP共済におまかせ!

CO・OP共済《たすけあい》

ジュニア18コースが好評です!

コープ共済センター ☎ 0120-75-2557
[月～土曜 9:00～18:00]

たべてん便

忙しい時には **たべてん便**
栄養バランス抜群の宅配弁当です。

たべてん便 ☎ 0120-014-899 [月～金曜 9:00～17:00]

やかに育つよふに

感じる」などの声が大きくなっています。

「子育てひろば」など子育て応援の取り組みを進めてきましたが、
で子育てを応援していきます。
くださいね。



子育てくらぶ『にこにこ』



妊婦、満3歳までの子どもがいる組合員への育児情報の提供や会員交流など子育て応援を目的とした子育てくらぶです。会費は無料

おめでとう！

子どもの誕生日月に
宅配、お店のどちらかで
お誕生日プレゼントが
もらえちゃう～＼(^o^)／



2・3歳プレゼント 1歳プレゼント

お役立ち情報満載

食育や子育て奮闘記など
会員限定の
情報紙「にこにこ便り」を
年4回発行

子育てくらぶ
にこにこ
会員募集中！

仲間とつながる

ママ同士コミュニケー
ションができるよ～
子育ての悩みや知恵など、
いろいろおしゃべりが
できて楽しいね♪

組合員活動グループ TEL(086)-256-2570
[月～金曜 9:00～17:00]

*入会申込は配送担当者またはお店のサービスカウンターまで。

コープ「くらしの助け合いの会」

会の活動の一つとして、産前産後のお母さんの家事援助や買い物代行、子どもの見守りなど「子育て家庭支援」活動を行っています。困った時はいつも利用してね。



福祉グループ
コープ「くらしの助け合いの会」担当
TEL(086)256-2593
[月～金曜 10:00～16:00]

子育てひろば

親子が自由に楽しく遊べる場所です。子どもを見守りながら、おしゃべりしたり情報交換。育児で忙しい毎日に、少しほっとできる時間が持てますね。現在「子育てひろば」が開かれているのは次の3会場です

エリア	会場	開催曜日・時間
岡山東	コープ築港	第4火曜日10:00～12:00
岡山西	コープ大福	第2火曜日10:30～12:00
備北	コープ総社東	第1水曜日13:30～15:00

◆変更になる場合があります。



今月の逸品

Excellent article this month



淡塩さば 3枚(300g) 2枚(250g)
宅配通常価格 498円

愛され続けて三十四年
温かいご飯のおかずやお弁当に「食べる度にじわっとしあわせを感じるわ」と根強いファンを持つコープの淡塩さば。eatsでおなじみのロングセラー商品です。コープ淡塩さばを作っている境港市の(株)井ヶタ竹内 営業部の栗木雄三さんに、おいしさの秘密を聞きました。

コープ 淡塩さば

自然豊かなフィヨルドの国ノルウェー。水産大国だが環境を守る意識が高く水産資源も厳しく管理している



おいしさの秘密はふたつ

淡塩さばの原料は北欧ノルウェー沖で旬の8月～11月に獲れたさばです。冷たい海で育つので脂がよくのつていて、これがおいしさの秘密です。もう一つは鮮度のよさです。漁獲後冷水タンクで港に運搬し、水揚げと同時にサイズを自動選別、すぐに急速凍結します。ノルウェーの人たちもマリネや酢漬けなど魚を生食する習慣があるので鮮度に対する意識が高いのです。鮮度を閉じ込めたまま、加工地鳥取県境港へ届きます。



魚の鮮度管理は時間と温度との戦いです

加工は半解凍で手早く
青魚のさばは鮮度が命。境港市の工場では、調理や塩漬けは手早く、魚の芯が凍った半解凍状態で加工します。調理の段階で魚の重量を選別してパック工程の計量時間を見短縮しています。魚が室温にいる時間をいかに短くするか、これも工夫の一つです。

「改良を重ねています」

- 1978年 「高塩分の塩さば」の時代、国産さばで「コープ淡塩さば」を開発
- 1991年 国内さばが不漁で高値の中、良質の北欧さばに着目し、ノルウェー産の「淡塩さば」を開発
- 1995年 誰でも食べやすいように「腹骨なし」に改善
- (株)井ヶタ竹内は「もづく基金」マークのついたもづくを生産し、沖縄の海を守る活動もしています。「素材を大切にした体にやさしい食品づくり」をモットーにしています。

画期的な薄塩約1.3%

淡塩さばは、標準的な塩さばの塩分(五訂日本標準成分表)を約27%もカットした塩分約1.3%。まろやかで口当たりの良い天日塩を使用しています。グレーベーという薄い氷の皮膜をつけることで、空気を遮断しおいしさのもとである脂の劣化を防いでいます。



さばの青じそ巻きチーズフライ

【材料(2人分)】
淡塩さばフレーク ……1枚
(または切身2枚) 卵 ……2個
青じそ ……約10枚
スライスチーズ ……3枚
小麦粉 ……適宜

1人前あたり
453kcal



さばサバーグ

【材料(4人分)】
淡塩さばフレーク ……3枚
(または切身6枚) 小麦粉 ……大さじ4
パン粉 ……適宜
玉ねぎ ……1個 青じそ ……10枚
(ネギ、しょうがでも可)
卵 ……1個

1人前あたり
408kcal



さば中華あん

【材料(2人分)】
淡塩さばフレーク ……1枚
(または切身2枚) 調味料A
青じそ ……10枚
(ネギ、しょうがでも可)
玉ねぎ ……1/4個 水又はスープ ……1/2カップ
にんじん ……1/4個 砂糖 ……大さじ1-1/2
しいたけ ……2枚 しょうゆ ……大さじ1-1/2
ビーマン ……1個 醋 ……大さじ1-1/2
トマトケチャップ ……大さじ1
片栗粉 ……適宜 片栗粉 ……大さじ1/2
サラダ油 ……適宜 サラダ油 ……適宜

1人前あたり
327kcal

① 淡塩さばは解凍して、1～1.5cm幅のそぎ切りにする。(血合い部分の骨が気になるようなら、取り除く)
② 青じそは水で洗って水をふきとる。スライスチーズは十文字に包丁で4つに切る。
③ 青じそにチーズ、さばの順にのせ、青じそでぐるりと巻き、つまようじで止める。
④ 薄く小麦粉をつけ、とき卵、パン粉をつけ、170～180度の油でカラリと揚げる。

腹骨などが取り除いてあり、薄塩なのでいろいろな料理の素材に活用できます。

さばの簡単まぜごはん

炊き上がったごはん3合に、焼いてほぐしたさば1枚、千切りの青じそ3枚、ゴマ大さじ2、昆布茶大さじ1を入れ、よく混ぜる。

淡塩さばを素材にごちそうクッキング

さばなどの青魚に多く含まれるDHAやEPAは血液の流れを良くし、生活習慣病を予防する働きがあるといわれています。

温めるだけで、簡単・おいしいさばの逸品 淡塩さば基準の原料を使った加熱調理済み商品

CO・OPさばのみぞ煮



ほどよい甘さの白みそとコクのある赤みそをブレンド。かつおベースのだしもきて岡山人好みの味になっています。

+プラスひと手間



スライスチーズ、ピーマンとミニトマトの薄切りをさばに載せてオーブントースターで2～3分加熱。

CO・OPさばのみぞれ煮



さっぱりした大根おろし(鳥取産)とかつおをベースにしたダシで食べやすいやさしい味です。

+プラスひと手間



水にさらした玉ねぎのみじん切り、みょうが、青じそなどを添えるとさっぱりとしてよりおいしい。

電子レンジでも温めますが、おすすめはお湯でのためです。ふつらおいしく仕上がります。加熱しないで常温に戻しただけでも食べられますよ。



声に! おこたえて

組合員のみなさんから
よせられた声を
特集するページです。

宅配やお店でのリサイクル

どんなものを回収しているのですか?

おこたえします! おかやまコープでは、ごみを減らし、資源を有効に再利用できるよう「容器包装のリサイクル」に取り組んでいます。

宅配(班配・個配)やお店でおこなっているリサイクルは次のようにになっています。

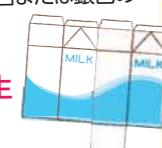
宅配・お店で回収

●飲料用紙パック

水洗いし、切り開いて乾かしてください。酒パックなどのプラスチックのキャップ部分は必ず切り取ってください。内側が白または銀色の紙パックで、500ml以上の紙パックが対象です。

⇒トイレットペーパー
(CO・OPコアノンロールなど)に再生

× 回収しないもの:内側が茶色の紙パックや、
500mlより小さいパック



お店で回収

●ペットボトル

水洗いし乾かし、キャップとラベルを取り、つぶしてください。
⇒たまごパックや繊維に再生

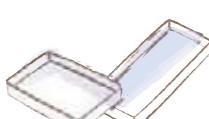


●発泡トレー・透明容器

洗って乾かしてください。透明容器に直接印刷されている場合は、印刷部分を切り取ってください。

⇒トレーに再生

× 回収しないもの:即席めん容器や納豆の容器など上縁にのりがついている容器



宅配で回収

●商品案内カタログ

商品をお届けした箱(プラスチック製、発泡スチロール製)の中に入れてお返しください。注文書ケース(「OCR用紙」や「生協への提出物」を入れるケース)に入れないとください。

⇒書籍用紙やコピー用紙などに再生



●宅配で商品の仕分けに使用している内袋

シールを切り取って、乾いた状態で小さくまとめてください。

⇒再生ゴミ袋や内袋に再生



●たまごパック

宅配でお届けした「コープ産直たまご」のパックが対象です。開封テープや「生産者カード」は取り除き、切り離さないでください。

⇒たまごパックや緩衝材に再生

× 回収しないもの:
宅配以外で購入されたたまごパック



(総合マネジメント室)

マイバッグ持参運動

持参率は増えているのですか?

おこたえします! 「お買物はいつもマイバッグ・マイ買い物カゴで!」と呼びかけを行い、レジ袋を無料で配布することを止めて15年になります。

持参運動を始めた当初は52.9%の持参率でしたが、昨年度末には72.0%にまで向上してきました。

おかやまコープは、岡山県がすすめている毎月10日の「岡山県統一ノーレジ袋デー」(買い物の際にレジ袋を受け取らないようにする運動)に参加し、「マイバッ

グ」「マイ買物カゴ」などの持参を呼びかけています。これらの実績は、毎月末に発行している「ウィークリーコープ」で報告しています。

引き続き、ご協力をよろしくお願いします。



(総合マネジメント室)

重曹について

料理用とお掃除用の違いを教えてください。お掃除用は野菜などのアク抜き用として使えませんか?

おこたえします! 重曹(炭酸水素ナトリウム)は、一般的に塩と石灰を原料として作られています。雑貨通信で企画している「CO・OP重曹」

(掃除用といわれているもの)の原料には、食品添加物グレードのものを使用していますが、食品の製造許可を受けた工場で生産していないので、食品(料理用)には使用しないでくださいとの注意書きを入れています。したがって、アク抜きにも使用しないでください。料理用の重曹は、産地の違いはありますが、成分はほぼ同じで、食品の製造許可を受けた工場で作られているため、料理はもちろん掃除まで使えることになります。

ちなみにベーキングパウダーは、重曹を主原料にして、味を良くしたり焼き色を調節するための助剤や分散剤が添加されていますので、その違いをご理解ください。



(コープCSネット)

コープ産直たまごを割ったら…

白身が黄身と混ざったようになって濁っていました。調べてください。

おこたえします! これは“卵黄みだれ”と考えられます。“卵黄みだれ”とは、卵黄膜(卵黄を包む膜)が弱いことで、輸送中の衝撃などにより膜

が破れて卵黄が流れ出す現象です。鶏も生き物ですので、ストレスを強く受けた時に一時的に体調をくずすことがあります。卵黄膜の弱い卵を産むことがあります。今回は、おそらく朝晩の冷え込みなどに強くストレスを受け、一時的に体調をくずしたものと考えられます。決して鮮度が悪いわけではありませんので、その点についてはご安心ください。

“卵黄みだれ”的卵はGPセンター(鶏卵選別包装施設)で発見、除去することが非常にむずかしいため、鶏が落ち着いて産卵できる環境を保つことで発生防止に努めています。

(品質管理室)

メークイン 北海道産

薬品のような臭いがしました。食べてみると味もおかしかったです。

おこたえします!

北海道産メークインは、秋に収穫されたものを貯蔵しておき、春ごろまで出荷されます。この貯蔵期間中や輸送にあたっては、温度等の調整は行いますが、薬品を使用することはありません。じゃがいもは、太陽や蛍光灯の光に長時間さらされると緑色になってしまいます。この緑色部分や芽には、エグ味を感じるソラニンという物質が多く含まれています。ソラニンは大量に摂取すると、腹痛や頭痛、嘔吐などの食中毒症状が出ることがあります。普通はその苦味のおかげで大量に食べてしまうことはありません。

緑色になったり、芽の出たじゃがいもを調理するときには、皮を厚めにむいて、芽や緑色のまわりの部分を多めに取り除きましょう。また保管は光の当たらない、風通しのよい場所をおすすめします。



(品質管理室)



の仲間づくりキャンペーン

いま・どき TOPICS

広げよう! COOPの輪

れんげそう
蓮華草

2012.02
だより
理事会
[報告されたことや
話しかわされたこと]



生誕1250年を記念して、当地へ寄贈され、公園のシンボルとなっている。高さ4.63m。



育しません

その昔、和気町藤野の地は、藤が咲き乱れる原野であったと伝えられています。そこで、この地で誕生した和気清麻呂公の生誕1250年を記念して、昭和60年に藤公園が完成しました。

約7000m²の敷地に、幅約7m、総延長500m、面積3600m²の藤棚を配し、北は函館、南は鹿児島県の坊津と、全国46都道府県の著名な藤を集めています。(沖縄県は、野生の藤は生

育しません)

花の色や大きさ、垂れている花の長さが少しずつ違っていて、種類の多さに驚かれます。さらさらと風に揺れる藤の花の下をゆっくりと歩いて、あなたの町の藤を探してください。

和気町 藤公園



MAP



和気町歴史
民俗資料館

和気清麻呂公顕彰事業の一環として取り組まれた。昔から郷土に生き、この地を育んできた人々の文化遺産や生活の歴史資料を一般に公開している。

お問い合わせ

和気町産業振興課
☎ 0869-93-1126

藤公園

入園料(花の見ごろの期間のみ有料)
大人 300円 小人(中学生・小学生) 150円

おかやま
春秋冬
72

お友達やお知り合いをご紹介ください!!

春は新しい出会いの季節です。コープを紹介してプレゼントをゲットしましょう!

宅配 … 4/27(金)まで

●ご紹介いただけたと、



ご紹介いただいた人数分
どちらか
プレゼント



●その方が加入すると、さらに

500円の「お買物券」プレゼント

●加入いただいた方にも

1,000円分の「お買物券」プレゼント



個配手数料キャッシュバック
キャンペーン実施中

4月27日までに個配を利用登録されると、商品お届けの度に105円をキャッシュバック!
※初回~4回目まで
※すでに個配登録されている方は除きます

個配手数料
月額
840円
月額
420円

※各種サポート制度の詳細は担当者にお問い合わせください
※詳しくは、配送担当者にお尋ねください

店舗 … 4/29(日)まで

ご紹介いただいた方が店舗で加入されると、

●ご紹介者には

500円の「お買物券」プレゼント

●ご加入者には

1,000円分の「お買物券」プレゼント

コープポイントカード

キャンペーン期間中は

発行手数料が無料!

さらに**20ポイント**をプレゼント!



※詳しくは、サービスカウンターにてお尋ねください

終身共済の名前が決定しました!

ずっとあじ
CO-OP共済
終身生命・終身医療

《ずっとあい》の加入者の
輪を広げていきましょう!

お問い合わせは

おかやまコープ共済センター
フリーダイヤル
0120-75-2557
【受付時間/月～土 9:00～18:00】

2月の生協の動き

(2月末日現在)

組合員数	323,947人
出資金総額	108億1,897万円
一人当たりの出資金	33,397円
供給高(全体)	29億6,903万円
(宅配)	21億 498万円
(店舗)	8億6405万円
経常剩余金(全体)	78万円
累計経常剩余金(全体)	1億3,528万円

※数字の△…マイナスの意味
※累計……4月からの累計

1 東日本大震災から一年「忘れない3.11」企画

3月を特別な一ヶ月と位置づけ、様々な企画、支援活動に取り組みます。宅配では、昨年度に続き、「復興支援金」として『eats』表紙・裏表紙と『キャロット』企画全品で「1点1円」の募金を実施(4月1回～2013年1月5回)。日本生協連の「つながろうCO-OPアクションくらし応援募金」を中心に幅広い支援に役立てます。店舗では、東北支援企画と防災フェアなどを行います。このほか、他団体との協働で実施するイベントなどについては『ウイークリーコープ』やホームページで案内します。

2 「国際協同組合年」に関する作文や作品を募集

2012年「国際協同組合年」にちなんで、国際協同組合年岡山県実行委員会や日本生協連合同企画で、論文・作文や絵などの作品を募集します。詳しくは「おかやまコープホームページ」をご覧ください。

「東日本大震災復興支援金」のご報告
～あたたかいご支援、誠にありがとうございました～

2011年12月末までに積み立てられた「復興支援金」を、被災された7生協と5つのメーカー・生産者の方々にお届けしました。2012年度も引き続き「復興支援金」への協力をお願いいたします。



←2/16 被災メーカーAmatake(左)さんと平田事務(右)さん

復興支援金贈呈式

(3/8 仙台にて)

6月号掲載予定の
お便りをお待ちしています

4月号 特集 子どもたちが健やかに育つように
逸品 コープ 淡塩さば
わが家の夏じたく
くらしのSOS
5月号は4/30(月)~5/4(金)に配布



やつてよかつた 習い事



コーパス委員やつてごます。毎月おしゃべりして楽しい時間を過ごしています。コーパスという安心できるまどりの中で、多くの知り合いができます。委員をしてしなければ、話をすることもなかつた人とつながつてることをうれしく思っています。安全・安心は食べ物や品物だけじゃないですね。

匿名

小学生の頃の剣道です。辛かつたことも多かつたですが根性がつきました。少々のことでは負けない心を持てました。

うちの子たちは遊び方がいいと、何もしませんでした。今から思えばそれもよかつたと思っています。毎日暗くなるまで楽しく遊んで帰つ

キーワードクイズ

応募締切
4月20日(金)

応募総数は
187通
でした。

下記の○○に入る言葉・数字は何でしょう?

- ①子育てくらぶ「〇〇〇〇」の会員募集中!
- ②個配の子育てサポートは、満〇歳未満の方が受けられます。
- ③コーパス淡塩さばは〇〇約1.3%です。

2月号キーワードクイズの答え ①健康 ②1 ③コープ

応募方法

- 1 クイズの答え
- 2 ご意見・ご感想など
- 3 〒ご住所・お名前・電話番号

以上をご記入の上、ご応募ください。

●掲載の場合、内容の変わらない範囲で文章を変更させていただくことがあります。
●ご記入いただいた個人情報は、「くらしとなかま」の編集のみに使われています。

ハガキ **〒700-0026 岡山市北区奉還町1丁目7-7
おかやまコーパス「くらしとなかま」係**
FAX:086-256-2558
e-mail:nakama@okayama.coop

抽選でコーパスの商品券をプレゼント!!
クイズの正解者および「みんなの広場」に掲載された方の中から抽選で20名の方にコーパスの商品券をお送りします。

応募締切
4月20日(金)

〔アイデア募集〕
ウズラの卵をきれいにむくコツ
があれば教えてください。
（ルナ）

※トロの「トロ」は匿名です。

くらしのSOS



みなさんから寄せられた
ご意見やご感想でつくるコーナーです!

2月号
特集への
お便り

あしたもすこやか

2月号
逸品への
お便り

セフターエナジー リキッド

フリートーク



食生活など気にせず過ごしている自身時代は、全く風邪をひき口内炎のできやすい体质でした。結婚して子どもが生まれると、食事や生活リズムを見直しました。それだけで、いじ数年、健康そのもので邪魔ほとんどひきません。こんなに食生活が大切とは「子どもにむかえていきたいです。

● 倉敷市 藤本 ゆかり
特集はとても役に立ちました。私は午後の時以降に食べる人が多いので、まず野菜から食べる」と、カロリーの高い肉や揚げ物を控えよく噛んで食べる心を心掛けたいと思います。

● Y.S.

毎年の健康診断で2次健診が多く本当にドキッとするのです。3食きちんと食べるのに野菜不足が気になります。「あしたもすこやか」これからチェックしながら健康であります。安全・安心は食べ物や品物だけじゃないですね。

● 岡山市 小野 サカエ
第一!!
私が探していたものでした。洗剤の香りが苦手な方におすすめします。

● みくママ

冬だけ液体洗剤を使つていましたのが、これが出て、すすぎ一回、節水節電時短の言葉につられ使い続けています。残念なのは、我が家の中機が古く、すすぎ一回のセレクトができなくてです。買ひ替えを考えたりしますが、まだ壊れてないので愛着と負い目があり、日々悩みながらの洗濯です。

● 津山市 宮野 郁江



つわりの時、洗濯の度に洗剤の匂いで気持ち悪くなっていました。いろいろな洗剤を試してみたのですが、どれも匂いがきいてますね。そこで出会ったのが「セフターエナジーリキッド」この洗剤は香りが残りにくく、私が探していたものでした。洗剤の香りが苦手な方におすすめします。

● みくママ

旬の「かぶら蒸し」を作つてみました。もつと難しかと思つていたのですが、レンジで簡単にできたのです。これからも新しいバレンタインを作つてあげたいと思つります。退職を機に今度ゆっくり散歩しました。

● おつかママ

表紙の「かぶら蒸し」を作つてみました。もつと難しかと思つていたのですが、レンジで簡単にできたのです。これからも新しいバレンタインを作つてあげたいと思つります。しめは冷凍讃岐うどん、残つただし汁は次の日の私の昼御飯です。

● 笠岡市 三宅 明美

今年の冬はとても寒く、生協の宅配で競争で食べます。鶏の旨味が野菜にしみ込み、あつと温めになくなりました。ローズに直接注文すると送料がかからないのでコーポで取扱扱いでもあります。しめは冷凍讃岐うどん、残つただし汁は次の日の私の昼御飯です。

● 倉敷市 中村 美智子

シロソのロケ地になつて、やがてひきになるなあとひづく思つました。

● 倉敷市 鶴井 恵美子