

ホームページでもご覧になれます

おかやまコープ

検索

http://okayama.coop/

平和とよりよい暮らしのために

〒700-0026

岡山県岡山市北区奉還町一丁目7番7号
 機関運営・広報室

本紙は、毎週、おかやまコープの組合員さんに、一部ずつお配りしております



生活スタイルに合わせて選べる3つのコース!

たべてん便

便利でうれしい、おいしいをお届けします。

お申し込みは1週間単位(5日間・月～金)

配達料はかかりません。

まずは1週間の「おためし」で

ご利用ください。



※写真はおかずコースの一例です。

こんな方に
喜ばれて
います

- 高齢の方で毎日のお食事に困りの方
- お仕事をされてお忙しい方
- 普段のお食事で栄養バランスが気になる方

★18:00ごろまでにお届けします。お届け時間の指定はできません。★お留守の場合は、専用の「留守用ボックス」に入れてお届けします。

〈販売エリアのご質問や商品のお問い合わせは〉たべてん便受注センター

☎0120-014-899 (月～金曜 9:00～17:00) E-mail: tabetenbin@okayama.coop



おかずコース 塩分3～4g
約400キロカロリー

1人様分
1日1食 **561円**
(税込価格605円)

2人様分
1日1食 **520円**
(税込価格561円)

御弁当コース 塩分3g以下
約500キロカロリー

1人様分
1日1食 **533円**
(税込価格575円)

2人様分
1日1食 **492円**
(税込価格531円)

なごみおかずコース 塩分4g以下
約500キロカロリー

1人様分
1日1食 **638円**
(税込価格689円)

2人様分
1日1食 **597円**
(税込価格644円)

くらしと生協 まいにち着る服 夏号

●カタログを無料でお届けします。

カタログが必要な方は、

4月4回OCR注文書

「資料請求など」欄に

注文数「1」と

ご記入ください。



●カタログお届けは

5月3回のお届け

チラシセットにて

(4月30日～5月4日) 予定です。



母の日・父の日・こどもの日
ギフトもポイント5倍の対象です。

4/15(日)は ポイント5倍!
冷凍食品4割引!

お急ぎください!

- 母の日・父の日ギフトの早期割引は4/15(日)まで!
- こどもの日ギフトの注文締切は4/15(日)まで!

4/22(日) 開店～夕方6時まで
コープのわくわく大抽選会開催

1等景品は フードプロセッサー 各店1本

只今コープ各店では1回のお買物金額1,000円ごとに抽選補助券を1枚配布しております。4/22(日)は抽選補助券5枚で1回抽選が可能です。

チラシの
お知らせ

4/13(金)～4/17(火) 「まんなかの市」「四国フェア」

4/14(土) 4/15(日) 左記2店舗において、本場高知の
10:00～16:00 10:00～16:00 職人によるわら焼きかつおたたきの
コープ西大寺 コープ大福 焼きたて実演販売を行います。

(公財)おかやま環境ネットワーク

『助成活動報告会』のご案内

～2017年度助成団体からの活動報告会～



日時 **5月12日(土) 13:00～15:00**

活動報告団体とテーマ

会場 **オルガ5階スカーレット**
(岡山市北区奉還町1-7-7)

受講料 **無料**

定員 **50名** ※定員を超過し参加いただけない場合のみ連絡します。

申込 **5月7日(月)必着**で「助成活動報告会参加申込」とご記入の上、
①氏名②住所③郵便番号④電話(携帯)番号をFAX・E-mail・郵便にてご連絡ください。

- 特定非営利法人里海づくり研究会
「沿岸海域における物質循環促進技術の開発」
- 認定NPO法人共存の森ネットワーク
「アマモ場再生で形成される日生の食文化の伝承」
- 岡山理科大学附属高等学校科学部
「旭川流域河川の底生動物を利用した水環境調査」
- あかいわ美土里の和 「里山再生プロジェクト」
- 千年の森つくりグループ
「豊かな美咲町自然・環境、人づくり」
- おかやまコープ美作エリア
「バイオマス産業都市「真庭」に学ぶ環境保全活動」
- つやま演劇教育研究会
「演劇を介したクールチョイスの周知・促進」
- あかいわエコメッセ
「第19回あかいわエコメッセ(環境企画展)」

●お申し込み／公益財団法人おかやま環境ネットワーク

〒700-0026 岡山市北区奉還町1-7-7(オルガ6階)

Tel/Fax:086-256-2565 E-mail:kankyounet@okayama.coop

くらしの見直し活動

LPAの会 楽しく、学びあい、より豊かなくらし!

くらしの見直し学習会を開催してみませんか!

「教育資金の作り方」「年金」など
くらしを見直すうえで大切なメニューを用意しています。

3人以上集まれば、
自宅でもどこでも
開催できます

あなたにぴったりの
学習会がきっとある!

選べる13の学習メニュー!

学習会の時間 60分(質疑応答ありで120分)

お申し込み 開催の2ヶ月前までにご相談ください。

無料



A わが家サイズの保障がわかる
～もしもの時、入院の時～

B 火災・くるまのイロハ
～自然災害多発!あなたの家の備えは大丈夫?～

C [DVDでわかる]意外と多い!自転車事故
～加害者・被害者にならないために。
問われる責任・知っておきたい交通ルール～

D [乳がん触診キットを体験]
知ってみよう!乳がんのこと
～早期発見で守ろう自分のからだ～

E 夢をはぐくむ教育資金の作り方
～子どもの夢をかなえるには「いつ必要・いくら必要」～

F お金がたまるツボ!(家計術)
～知っているようでわからないお金の事。
あなたのお金の貯まる家計術がわかります～

G 夢をかなえるマネープラン
～ライフイベント表から見えてくるわが家の未来図～

H ハッピーセカンドライフ
～わたし流♪安心して楽しくくらすために～

I 知って得する私の年金
～私の年金どうなっているの?ねんきん定期便はきたけれど～

J 明るい終活のおすすめ!
～自分らしいエンディングを考えるために今、できること～

K 介護する側、される側 今知っておきたい社会のしくみ
～1人で悩まない介護元気で暮らすための備え～

L タックス(FP3級入門より)
～知って得と役立つ身近な税金の話～

M 相続・贈与(FP3級入門より)
～突然やってくる問題に困らないためにわかりやすい相続の話～

おかやまコープ 共済グループLPA(ライフプランアドバイザー)の会事務局 ☎086-256-2522(月～金曜 9:00～17:00)

[CO-OP共済ニュース]

個人情報について

この紙面を通じてお寄せいただく個人情報は、おかやまコープで定める利用目的、規則などに準じて適切に管理、運用いたします。利用目的以外の使用や第三者への開示などは一切行いません。



このチラシは環境にやさしい植物油インキを使用しています

見つけよう!くらしと生協



井笠エリアの2017年度の取組と
新年度の活動のすすめ方を決めます。
また、おかやまコープ議案を深める場に...

参加者には
交通費を
お渡しします!!

託児もあります!!
1才以上 1人 100円
*預けたい方は必ずお申し込み下さい。

2018年度総代の方はご参加下さい。
総代以外の方ご参加希望の方は
井笠エリア事務局 tel.086-256-2677

4月20日(金)
17:00までこちらへ
どうぞ!!

5月7日(月) 10:00-12:00
コープ鴨方にて

春の総代・組合員懇談会 《報告》

3月7日(水) 井原市地場産業振興センター
3月12日(月) コープ鴨方の2会場
総代34名、オブザーバー5名、役職員13名の
参加で春の総代・組合員懇談会が開催
されました。



エリアの活動のまとめの
報告の中では、総代さん
からの発言もあり、和やかな
雰囲気の中、会が進行
しました。



＜井原会場＞

総代さんからの
意見の一部を
紹介します
OCR改善
文字が大きくなって
読みやすくなるのは
うれしい

＜鴨方会場＞

平和のつどい
子どもと参加
できてよかった

コープの活動
年代のちがう方と
交流できて楽しい

はとふぶるネット
もっと多くの人に利用
してほしい。期待
しています

たべろたいせつ
出前授業
しいですね

コープ鴨方
リニューアルして
きれいになった
気持ちよく
買い物できると
いいですね



展示物の
紹介
デトックスの
おひさま
カワイイ。

懇談会では、「おかやまコープの事業や活動の2017年度の
まとめと2018年度のすすめ方(一次案)」と「井笠エリアの
2017年度のまとめと2018年度のすすめ方(案)の説明
が行われました。グループでの話し合いの中で、
意見や疑問を出し合い、内容を深める場となり
ました。

「コープステーションの状況」
「しあわせごはんのカタマリ」
「電子マネーの導入」に
ついてはご意見
を伺いました

コープ鴨方は店長から
タイムゼスの案内も...
どのグループも楽しく話し合いが進み、
みなさん笑顔で会場を後にされました。



このページに関してのお問い合わせは エリア事務局 TEL (086) 256-2677 FAX (086) 256-2585

2017年度Cコレ総選挙 宅配部門:第10位 店舗部門:第5位

商品ものがたり vol.164



かつおの風味としょうがを効かせ、
中はとろ〜り、なめらかな食感に
仕上げたたこ焼きです。

中はとろ〜り、なめらかな食感です。かつおとしょう
がの風味がおいしさを引き立てます。かつおだしを
使い、風味よく仕上げました。そのままでも、ソースや
マヨネーズをつけてもおいしく召し上がれます。
おやつや昼食にどうぞ。

レンジでチンするだけな
のにフワフワと中がとろ
ける食感でお昼にとても
便利です。

組合員さんの
おすすめの声

春休みや夏休み
に子どものお昼に
ぴったり。手軽で
助かります。

岡山市 夏山理菜さん
岡山市 北浦澄美代さん