

ホームページでもご覧になれます **おかやまコープ** 検索 <https://okayama.coop/>

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

おかやまコープは、西日本豪雨で被災された方に寄り添い、一日も早い復旧・復興に向けて支援を続けてまいります。

宅配からののお知らせ

商品注文欄のお知らせ

11月3回 注文書より

6ケタ商品注文欄

に名称を変更しました。

4~6ケタ商品注文欄

注文番号が4ケタ以上の商品の注文や、10個以上の注文はこの欄を使用してください。

生協の冬ギフト

最大30%OFFになる、とってもお得な
早期割引までもなく締切です!
ご注文はお早めに!

保存版カタログ 無料配布中

早期割引 班配・個配...11/30(金)承り分まで
 締切日 店舗.....12/2(日)承り分まで

カタログ・注文書は配送担当者またはサービスカウンターまでお申し付けください。

お店からののお知らせ

11/25(日)は コープの日 組合員感謝デー

ポイント5倍! 冷凍食品4割引!

ポイント5倍の対象です

- クリスマス・迎春商品のご予約
- 生協の冬ギフト(カタログギフト)
- 羽毛布団のご予約

がっつり肉祭り コープ倉敷北 コープ山陽 開催

11/23(金・祝)~西日本豪雨被災地応援セール

チラシのお知らせ

11/20(火)~11/22(木) 「よりどりお買得祭り」
 11/23(金・祝)~11/26(月) 「大生鮮市」

かしこく暮らす 処方せん保障の **個人相談会**

わが家にあった保障に、見直ししてみませんか?

相談無料
要予約

相談の時間 一人あたり50分
 お申し込み 相談日の1週間前までにご予約ください。(受付は先着順です)

会場	日程	
オルガ	12/19(水)	1/16(水)
コープ大野辻	12/8(土)	12/13(木)
コープ西大寺	12/17(月)	1/12(土)
コープ北畝	12/11(火)	12/22(土)
コープ東川原	1/18(金)	2/15(金)
コープ福富	12/12(水)	12/15(土)
コープ大福	12/21(金)	12/22(土)
コープ総社東	12/13(木)	12/15(土)
コープ倉敷北	12/8(土)	12/18(火)
コープ鴨方	12/13(木)	12/15(土)
コープ林田	12/17(月)	1/12(土)
コープ山陽	12/12(水)	1/9(水)
真庭センター	12/17(月)	1/21(月)
井原センター	12/25(火)	1/22(火)
新見センター	12/11(火)	1/8(火)

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
☎086-230-6303(月~金曜 9:00~17:00) [CO-OP共済ニュース]

寄せられた募金は、ユニセフの活動に役立てられています。



おかやまコープは、「ミャンマーの女性と子どものための栄養支援プログラム」を支援しています。

ミャンマーでは、慢性的な栄養不良に苦しむ子どもの割合が高く、母親である女性たちの乳幼児に対する食習慣についても知識が十分に行き届いていません。このプログラムでは、ミャンマーの栄養状況が良くない地域にいる子どもたちのために、保健員への研修や栄養治療食の配布などを実施しています。

微量栄養剤の配布



©UNICEF_NYHQ2012-2083_Dean

乳幼児の栄養改善指導



©UNICEF Myanmar /2018 /Tin Aung

支援地域の子どもたちの栄養状態が改善しています!

ユニセフの研修で、子どもが健康でたくましく成長するためのメッセージやアドバイスを学び、栄養指導に役立てることができました!



子どもが病気の時にどんな食事やケアをしたらいいかを知ることができました。

助産師のミ・アイ・ミヤ・ティ・カインさん(左)と母親のダウ・ティン・ミンさん(右)

©UNICEF Myanmar /2018 /Tin Aung

わくわくコープ大福組合員まつり

来てくれてありがとう♡

10月19日(金) 10:30～12:30
コープ大福店内

主催: わくわくコープ大福組合員まつり

日頃コープ大福をご利用
頂いている組合員さんに感謝の気持ちを込めて開催しました。

試食コーナー
100食の試食も
30分程でなくなり
大盛況でした!

じゃんけん大会
すごい人ばかりで盛り上がり
ました!
豪華賞品の
数々*

コープと遊ぼう!
たくさんのお子様連れの方に
大人気
でした!

あっとほーむ Café
フリーアのお試しも大盛況!
多くの方が来て
くださりました!

・ちくわ・豚肉野菜巻き
・ゴマ団子・コープ充填豆腐

アマモって何?

イネと似ている。花を咲かせて種をつくるよ。
アマモがたくさん生えている「アマモ場」は
海水を浄化し、多くの生き物が卵を産み
稚魚が育つ「海のゆりかご」になるよ。

おいしいカキが元気に育つように、地元の漁協の方
漁師さんたちがアマモ場をふやす活動を続けて
豊かな里海づくりに取り組んでいます。

① 船に乗ってアマモ場へ。
「流れ藻」を引き上げ、
大きな網袋に詰めていくよ。

② 網袋をカキいけだにくり
海水に浸けておく。
アマモを腐らせて
稚種だけにしていくよ。

里海づくりに 参加しました♪

6月16日(土)
邑久町漁協
にて

～アマモの種とり編～

一次週「種の選別、種まき編」
をお楽しみに。

カキ養殖の作業工程

1. 採菌(7-8月)
ホタテ貝の貝殻を
海中に吊るし
カキの幼生を
付着させる。
2. 抑制(8-翌4月)
採菌したカキを
岸際に設置した
抑制棚に垂下し
翌年の春まで
育てる。
3. 本垂下(4-7月)
カキをロープに挟み
込み、カキいけだに
つるす。

感想
① 子どもに経験させる
ことができてよかった。
② 楽しかった!
また行きたい。
〈参加者 エリアメンバー7人+子ども〉

ロープに挟む
作業を体験
しました。

商品PJ

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

「食感」と「だし」にこだわった味付け数の子です。

商品ものがたり vol.184

味付け数の子しょうゆ漬 (アメリカ産)

こだわりポイント

卵の密度が濃く、
食感がしっかりしています
「アメリカ(アラスカ南東部・シトカ)産」の
原料を使用しており、卵の密度が濃いこと
から、食感がしっかりしています。

無漂白なので数の子本来の
風味が生きています
一般的には見た目をよく見せるために、過
酸化水素などを使って漂白した数の子が
多い中、「無漂白」で製造しています。だから、
数の子本来の風味が生きています。

「鰹だし」と「昆布だし」を
きかせた上品なしょう油味
鰹だしと昆布だしを利かせた上
品なしょう油味に仕上げていま
す。数の子の各メーカーとも、味
付においてはそれぞれ独自の配
合を持っていますが、「カネシメ
食品」では、上品な味付けに上
げるために、「昆布だし」をきかせ
ているところが特徴です。

解凍方法

冷蔵庫または常温で
ゆっくりと解凍してくだ
さい。流水解凍など、急
速解凍を行うと食感が
損なわれますのでご注
意ください。