





## 4月利用実績

		目標	4月実績
1人当たり利用金額		25,000円	18,663円
OCR/WEB利用率		80%	72.6%
eくらぶ登録率		70%	71.8%
重点品目	牛乳	予約率	50%
		利用人員率	65%
		利用本数	前年比 102%
	鶏卵	利用人員率	60%
		利用金額	952円
	青果物	利用人員率	60%
		利用金額	2,500円
	豆腐類利用点数	前年比 102%	1,114点 (前年比 92.4%)
	厚揚げ利用点数	前年比 105%	103点 (前年比 96.3%)
	お袋米利用実績		145袋/月

「ビジョンフード」とは…  
 家庭で消費する基本の食材、米・牛乳・鶏卵・畜肉・青果物の「一次産品」。おおぜいで食べることで国内自給力向上、生態系保全、食の安全性を追求し、次世代まで安心して健康に暮らせる社会を目指すビジョン(展望)をもって利用する品目です。「よやく」は生産者との約束。食べ続ける人がいることで生産者は安心して作り続けることができます。



### お袋米利用促進特別企画 モニター募集

お袋米(2合)を試食して、クチコミ投稿又は感想提出してくれる人を募集します！  
 申込みはフォームで(6/24申込〆切)



## グリーンシステム回収率

	年間目標	3月実績
Rびん	90%	76.8%
牛乳900mlびん	98%	98.3%
ピッキング袋	60%	35.9%
牛乳キャップ	85%	103.4%

特に500mlびんの回収率が「自主回収容器」として国の認定を受ける条件の80%に届かない状況が続いています。このままでは認定が取り消され、リサイクル費用の負担発生→消費材価格値上がりの可能性も！  
**必ず返却してください！！！！**

ゴミ削減、CO2削減につながる素晴らしい仕組み、グリーンシステムの「グリーン」は、「Garbage Reduction for Ecology and Earth's Necessity (地球生態系のためのごみ減量)」から名づけられました。

生活クラブの健康な食デザイン



## バランスの良い食事の簡単な目安を把握する方法としておすすめ！「3:2:1 お弁当法」

- ①食べる人にとってちょうど良いサイズの弁当箱を用意。(1食700kcalがちょうど良いなら700mlの弁当箱)
- ②主食(ご飯)3、主菜(肉や魚のおかず)1・副菜(野菜のおかず)2の割合に料理を詰める(動かないようにぴったりと)。  
※同じ調理法の料理(特に油を多く使った料理)は1品だけ。
- ③全体をおいしそうに仕上げる。



お弁当に詰めたものをいつもの食器に盛り付けると、食事のバランス、適量が把握できます。

ご飯を主食として、魚介・肉類、野菜類に発酵調味料、だしを組み合わせた和食は栄養バランスがとりやすい食事です。生活クラブの安全な消費材、お袋米でバランス献立を実践してみませんか？



## 静岡の取組み要望が実現！

### ノンカップ麺やきそば

前年度の浜松支部消費委員がアンケートをとり、取組み要望を出して実現した消費材です。5/23の週配布のカタログからデビューしました！  
 次回は6/20の週配布のカタログに登場予定です。お気に入り登録して利用しましょう！



## 来月はシャボン五月間です

環境にも身体にもやさしいせっけんがオススメ！

7/22にせっけん学習会を開催します。合成洗剤との違いなどを学びます。詳細は後日配布のチラシにて。



↑↑↑  
 台所・お風呂・洗面所で使ってもらえるように3個組になっています

## 牛乳便(裏便)利用してみませんか？

班で**3本**からの利用が可能です！荷受け場所は混載便と牛乳便で別の場所に設定できます。よくらぶを使うと11円オトクです。

ノンホモ牛乳でモッツァレラチーズを作ろう♪

作り方はカンタン！  
4ステップ

- 1 ノンホモ牛乳1本分を温める(約65℃)
- 2 酢を大きじ3入れて混ぜる
- 3 できたかたまりを熱湯で約60℃以上にあたためる
- 4 なめらかになるまで練り上げてから水で冷やす

## 委員会消費材モニター報告《バイオサポ食材セット》

「肉みそ豆腐グラタン」「豚さくらげのフォー炒め」「白身魚レモンソース蒸し」「ピリ辛タッカルビ」「酢鶏」などなど…



カット済の野菜(主に国産)と肉など(消費材)の具材と調味料のセット。野菜の水洗いも不要。忙しくても栄養バランスのよい食事をとれるお助け消費材です。

