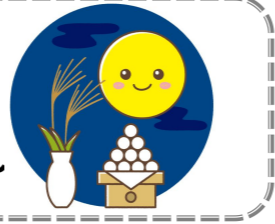


はままつ通信 9月号

topics

- ①秋の仲間づくり～一斉班会について～
- ②9月、10月のイベント情報
- ③福祉たすけあい委員会より～クラステ視察報告～



①秋の仲間づくり 10/2～11/30 まで
一斉班会のテーマは・・・

仲間づくりと年末年始利用促進

班会を開いて、日頃利用している消費材について情報交換などしませんか？
今年のクリスマスや年末年始には、家族の嗜好に合った美味しくて体にやさしい消費材をたくさん食べて、心も体もあったまりたいですね。
うまく班会を利用しましょう!!

※班会開催報告書は、
全班、必ず提出です!

《費用補助もあります》
組合員 1人参加→100円
未組合員参加→1000円(何人参加しても)
を共同購入代金と相殺

②イベント情報 (9,10月)

こめや食品&タイハイ 2生産者交流会
丸大豆醤油
練り製品

日時：9月23日(土・祝)
13時～15時
場所：アイミティ浜松 料理実習室
持ち物：お箸、タッパー(試食用)、水筒ほか
※託児あり

お申込みはこちら
9/13(水)×切

豚肉学習会 & 年末年始試食会!!
詳細は配布チラシにて

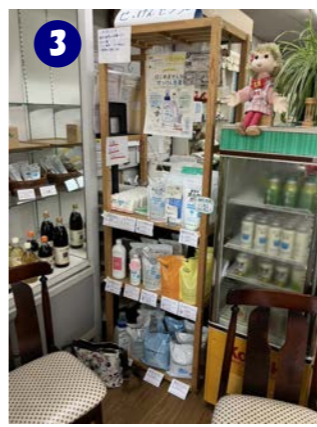
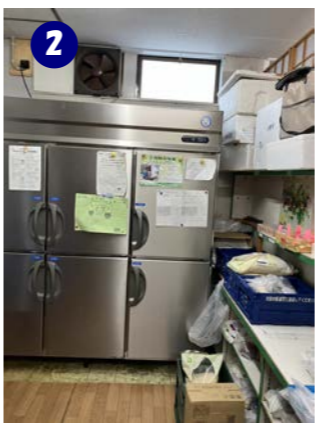
日時：10月9日(月・祝)
10時～13時
場所：アイミティ浜松 会議室4
持ち物：お箸、タッパー、水筒ほか
※託児あり

お申込みはこちら
9/27(水)×切

③長野のクラブステーション【わい和い】視察報告!

6月30日に、長野県岡谷支部のクラブステーションの見学に行ってお話を聞いてきました。(以下、クラステ)

①建物は元カメラ屋だった2階建ての店舗を支部が借り上げ、専任の組合員が運営しています。曜日ごとに専任当番がいて、配送された荷物の仕分けや取りに来られない組合員に配達(クラステ配達)したり、困りごとの相談にのったりしているとのこと。*「エコロ制度」の調整などもやっています。



②業務用の冷凍冷蔵庫があるので、温度管理がされていて安心です。基本は、自分の都合の良い時間に荷受けできますが、日中取りに行けない組合員は扉のロックナンバーを自分で解除して建物内に入ることができます。また、③常温品の醤油・油・洗剤など、いくつかの消費材が常備されていて、その場で購入することもできます。

常に拡大活動を意識して行っています。細かく目標を立て、チラシまきや後追い状況を共有し、やりっ放しにならぬようにして、組合員加入を増やしています。|曜日|クラステ班とし、20人集まったら開始としています。支部だけで運営は厳しいので、単協からの支援や補助があります。

※エコロ制度とは…地域内の顔の見える関係性でのたすけあいを促進するために、みんなが少額のお金を出し合って制度化したしくみのこと。(生活クラブ長野 HP より)

キープステーションがあると助かるなあ…と感じる方多いのではないのでしょうか？ 浜松では何が必要で何ができるか、場所の選定、拡大活動など、総合的に考える必要があると感じました!!

8月の活動状況
加入1人 脱退2人 移動0人
組合員数614人 班数89班

生活クラブ浜松支部 Instagram
浜松支部ホームページ

ご入金のお願!
引き落としは毎月26日です
9月25日までに入金をお願いします
(7月分は9名、24,6085円の未払いがありました)

消費だより9月 🍏

体によい消費材で、夏の疲れをとり、残暑をのりきりましょう！

◎夏の疲れによいおすすめ食材を紹介します。

りんご おなかの疲れにおすすめ！9月からつがる・黄玉が注文できます。



ほかにもシナドルチェ・紅玉・千秋・秋映
などなど、種類も豊富♪

魚やねりもの 疲労回復に効果的な良質なたんぱく質。生活クラブの消費材

は添加物も入っていないので安心。



牛乳もおすすめ！おすすめポイントは低温殺菌製法＝パスチャライズド！

たんぱく質の熱による変性が少なく、おいしいだけでなく、栄養の吸収に優れている
ところですよ。

豚肉・たまご・野菜も一緒にしっかり摂って、体に栄養を！

“予約”を活用して、毎日の食卓に♪

ミニ学習会～丸喜食品(株)



きぬごし豆腐・木綿豆腐・あぶらあげ・厚揚げの紹介

消泡剤不使用で、凝固剤として、天然にがりを使用。

国産大豆(北海道産トヨマサリ)100%で、甘みがあり、大豆本来の味。

厚揚げは木綿豆腐を使用し、油も安全・安心。

包装材も環境へ配慮したものを使用している。



←厚揚げを使った平田牧場直伝の豚汁レシピなど、

「ビオサポレシピ」では、たくさんのレシピが見られます



ビオサポレシピ検索は

←こちら

委員のおすすめ 厚揚げ
厚揚げはトースターで焼くと、かりっとしておいしいです。しょうがやネギなどの薬味と醤油で食べると最高です。それだけで、一品になります♪サラダといっしょにドレッシングをかけて食べるのもおすすめです。

浜松支部8月 利用実績 18275円/月 目標25000円/月

7月厚揚げ利用点数 76点(前年比50.7%)

厚揚げは予約がないのと、毎週のカatalogに載って

ないので、e くらぶのお気に入り登録をしておくで

便利で

す。

