

はままつ通信 6月号

今後の予定

楽しいイベントがいっぱいありますよ！
お友達、お知り合いも誘って是非ご参加ください。

家族で

夏休みの
お子さんと一緒にどうぞ

親子で

お友達と

- 7月下旬
石けん学習会
- 8月4日
手作りパフェ
- 8月中旬
連合米で「らっしやいサロン」

・時間・場所などの詳細は後日
決まり次第お伝えします。

【夏ギフト＆新しい豆腐の試食会を行いました】

- 5月13日に、今年の夏ギフトと新しく消費材に加わった豆腐と厚揚げの試食会を行いました。
- 南高黄熟蜜梅ジュースは大好評でした。
- プレーン味のカステラは卵でしっかり膨らんでいて、上品で美味しい。
- 安心して買える国産大豆100%のお豆腐、木綿豆腐は、しっかりしていて好みでした。絹豆腐も使い勝手が良く美味しい。油揚げはサッと焼いて、醤油付けただけでも美味しかった。厚揚げも味がしっかりしていて、何よりも安心して食べれるのが嬉しい。



ライフプラン講座 『活動に役立つ話し方講座』 &「らっしやいサロン」開催



●6月3日、生活クラブの大先輩である野村先生を迎えてライフプラン講座を開催しました。そして終了後は、生活クラブの重点品目を使って、参加者で素晴らしいランチを作りました。やっぱり、食べてわかる生活クラブの消費材の良さですね。参加して下さった皆さん、ありがとうございました。



大話するとき、最初結論を。大切ですよ。



《5月の活動状況》

加入/班3人、個人1人 脱退/班2人、個人0人
移動/班0人、個人0人 組合員数/604人、
班数/85 未払い金/10人 未払い金228,722円

遠州海岸 クリーンアップ大作戦 ご協力 ありがとうございました

5月31日、無事に海岸清掃を行う事ができました。今回参加して下さった皆さんはとても意欲的なので、第二弾を秋に開催をする予定でいます！♥

ご都合つく方は、是非ご参加ください。大きな波の音を聞きながら潮風にあたり、非日常を味わえて、とても癒されました。



今月の引落は 6月26(木)です。

忘れずに入金を
すませておいてください。



消費だより

2025年 6月号

＜浜松支部 4月実績＞

	目標	4月実績
一人あたり利用金額	25,000円	23,279円
OCR・WEB利用率	90%	77.6%
eくらぶ登録率	70%	73.1%
牛乳利用人員率	65%	38%
お袋米	125袋	126袋
鶏卵利用人員率	60%	50%
牛肉利用人員率	20%	12%
豚肉利用人員率	50%	40%
鶏肉利用人員率	35%	29%
あっはれはれはれ野菜4点セット予約数	49名	42名

＜グリーンシステム回収率 静岡単協＞

	目標	3月実績
Rびん全体	90%	78.3%
牛乳900mlびん	98%	108.9%
牛乳キャップ	85%	59.7%
ピーキング袋	60%	40.5%

簡単レシピ

材料・さば缶 1缶
・乾きワカメ 小袋1パック
・ビニール袋
・あればおろし玉(白)とごま油少々

作り方 ① ビニール袋にさば缶汁ごとワカメを入れて、ワカメが柔らかくなればOK♡

② 仕上げにすりごまとごま油少々かけてどうぞ！
そのままで塩味きいてめっちゃおいしい♡

7月はシャボン玉月間です

せっけん生活はじめませんか？

- ① 固型(液体)せっけん何でも洗える！！
食器、換気扇、洗濯機、牛洗い、洗髪、身体洗い、襟汚れ、靴下、上履、洗面台の汚れ、浴槽の汚れ
- ② 汚れが強い場合は、セスキ炭酸水をスプレーしてから洗うと洗淨力アップ！！
- ③ ダウンやおしゃれ着は、炭酸塩の入っていない「キッチン用液体せっけん」「固型せっけん」「洗濯用無添加せっけん(針状)」がオススメ！！

有害化学物質を削減しているよ！



伊藤食品(株)

取り組みの始まり

- 1987年 取り組み開始。
- 1999年 遺伝子組み換え問題
★綿実油→米油
- 1998年 環境ホルモン問題
- 2002年 野菜スーフ
中国野菜→国産乾燥野菜



さば缶のさばは、旬の時期である10～12月の最もおいしいマサバ、ゴマサバを原料にしています。

消費材	市販品	消費材	市販品	消費材	市販品
(さば) ・主に三陸産 ・脂のり多い (食塩) ・沖縄の塩 ・シマース使用	(さば) ・産地は世界中 ・周年製造 (食塩) ・並通	(さば) ・主に三陸産 ・脂のり多い (みそ) ・フルモ青木みそ ・こしみそ (さとう) ・北海道産 ・ビート糖	(さば) ・産地は世界中 ・周年製造 (みそ) ・即溶タイプみそ ・大豆は海外産が 7割 (さとう) ・上白糖	(さば) ・主に三陸産 ・脂のり多い (調味料) ・調味料を使用 せるとも、美味し 食べれるのは、 原料に自信あり。	(さば) ・産地は世界中 ・周年製造 (類似品) ・少ない)

★サバ缶の製造ポイント

原料のサバは、蒸煮せず、高圧加熱処理することで風味、食感がしっかりと生きる！

- ① なぜ蒸煮しないの??
旬の時期の美味しいサバを使っているのに、素材の味を存分に味わえるように、缶の中に旨みを逃がさずつめこんでいます。
- ② 高圧加熱処理は、何がいの...??
高圧加熱処理をすることで、サバの魚肉に味が梁み、また骨まで柔らかく、サバの美味しさを最大に堪能できます。



子どもからお年寄りまで食べれるよ！