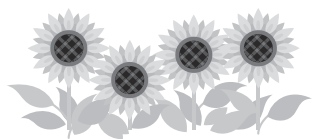


はままつ通信 8月号

●連日「危険な暑さ」が続きます。心も身体もお疲れ気味でしょう。熱中症の予防には、水分とともに睡眠もとても大切です。身体を休めてください。

庄内生産者交流会に参加して（前編）



7月21日から2泊3日で庄内生産者交流会に参加してきました。山形県庄内地方は遊YOU米の産地で、美味しい豚肉、加工品を提供してくれる平田牧場の本社があるところ。

多くの生産者を訪ね、お話を伺いました。皆さん誇りを持って困難な時代を乗り切ろうとしていました。安全な食を提供してくれる生産者に、安定した消費、という形で応えなければと感じています。

（浜松支部委員長・藤原清子）



▲広大な庄内平野の水田風景

見学時は完全防備で



おいしくて、安全な消費材は、生産者さんが頑張ってくれているから。私たちは、食べて応援します。

わかばさんから教えて頂いた情報ですが、野菜袋に入っている生産者カードを使って生産者にメッセージを書けば、産地へ届けてくれる!とのこと。わかばさんのお子さんは、お手紙を書く事を楽しみにしているそうです。

せっけん学習会を開催しました

7月31日(木)長上協働センターにて、せっけん学習会を行いました。

●カイワレの発芽実験では、水、生活クラブのハミガキ粉を薄めた培養液、市販のハミガキ粉を薄めた培養液で、せっけんアドバイザーの方が育てたカイワレの成長具合を観察しま

した。市販のハミガキ粉で発芽したカイワレは、ヒョロヒョロとし発芽具合も悪かったのに対し、生活クラブのハミガキ粉は、水で育ったものよりも茎が太かったです。

●頑固な汚れには煮洗いが効果的との事で、シミがとれないTシャツ、頑固な茶渋の付いた急須、汚れの落ちないスニーカーを洗いました。どれも、見事に綺麗に落ちました。

●コネコネせっけんでは、大人も子どもも思い思いに柔かなせっけんをこねて、世界で1つだけのオリジナルせっけんを作り、楽しみました。

●フワフワクリームクレンザーも作りました。材料を順番通りに入れると膨らんだ洗剤に子ども達も「わっ!膨らんだ!」と反応も良かったです。

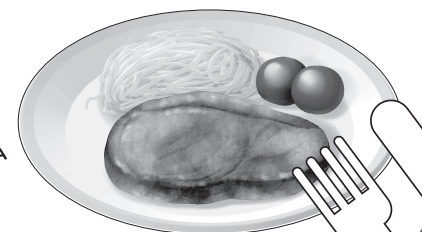


牛肉学習会 やります

日時/9月18日(木)10時～13時
場所/雄踏文化センター 調理室(託児付き)



北海道から生産者が来てくれます
ステーキやふわふわ牛丼の試食も♥
申し込みは、チラシの申込フォームが浜松センターまでお願いします。

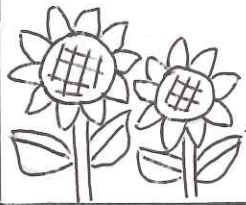


《7月の活動状況》

加入/班1人、個人0人 脱退/班2人、個人0人
移動/班0人、個人0人 組合員数/603人、
班数/86 未払い金/10人 未払い金322,198円

今月の引落は
8月25(月)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 8月号

厳しい残暑が続いておりますが、体調を崩していませんか？
旬の物を食べて、残暑を乗り切りましょうね！

【浜松支部 6月実績】

	目標	6月実績
一人あたり 利用金額	25,000円	19,197円
OCR・WEB利用率	90%	76.2%
牛乳利用人員率	50%	36%
お袋米	125袋	137袋
鶏卵利用人員率	60%	50%
牛肉利用人員率	20%	10%
豚肉利用人員率	50%	35%
鶏肉利用人員率	35%	28%
あっぱれはれはれ野菜 4点セット予約数	49名	44名

【グリーンシステム回収率 静岡単協】

	目標	5月実績
Rびん 全体	90%	102.4%
牛乳 900ml びん	98%	105.9%
ビッキング袋	60%	42.2%
牛乳 キャップ	85%	206.5%

いくら登録率	70%	73.7%
--------	-----	-------

あっぱれはれはれ野菜 試食会
7月31日に、10月から行うあっぱれはれはれ野菜4点セットキャンペーンの試食会を行いました。
今週届いた野菜は、ピーマン・キャベツ・オクラ・モロヘイヤでした。
普段、野菜を食べない参加者のお子さん達が、モリモリ食べて、「もう無いの〜？」とお皿をかき集める位、人気でした。

★ピーマン…豚肉を入れ、消費材の青椒肉系ソースで。

★キャベツ…生で千切り(好みのドレッシングをかけて)

★オクラ…茹でて(マヨネーズや好みのドレッシングで)

★モロヘイヤ…茹でて、刻んで、消費材の万能ドレッシングをかけて濃める。

ドレッシングも大好評！！
〇〇が！玉ねぎドレッシング
〇にんにくしょうゆドレッシング



日東富士製粉は、

小麦を小麦粉にして、

ミックス粉をつくる会社

(JAで小麦を買い取っています)

☆日東富士製粉がつくる消費材の
原料小麦はすべて100%国産！！



今年3月にデビューした
『レンジでつくろい ミックス』
8月4日「夏休み企画」
親友で手作りパンを
楽しみました。
「カンタンに
できる！」
「フレンダからバリエーションが色々
楽しめるよ」と大好評でした♡



これってすごいこと！！

小麦について

・小麦粉は、お米と並んで日本人の主食です。
日本で使われている小麦のうち、
国産は、約15%であり、
多くを輸入に頼っています。

②レンジレシピ

①ミニトマトとウインナー入りホットケーキ

牛乳を「トマトジュース」に置きかえて、野菜もとうろく。
ツツアパウダーをまぜたり、バターを入れてもOK

ホットケーキミックス ～市販品との違い～

生活クラブのホットケーキミックス	市販品(例)
小麦粉	外国産小麦粉が多い
砂糖	グラニュー糖
脱脂粉乳	北海道産原料
かぼちゃ粉末	風味原料
食塩	赤穂食塩
ベーキングパウダー	アルミニウム不使用
	植物油
	食塩
	精製塩
	ベーキングパウダー
	乳化剤
	香料
	着色料
	バニラ香料、バターミルク香料など
	ビタミンB2、ワケナシ色素