

はままつ通信 10月号

●やっと朝晩に涼しさを感じるようになりました。長い酷暑だった夏の疲れを、美味しい食事と休養でいやしていきましょう。そして、元気が出たらイベントにお出かけください。いろいろありますよ♪

秋のお茶会 委員決め 開催します



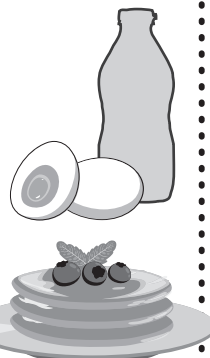
●これからの生活クラブについてお話ししましょう。お茶とお菓子を用意してお待ちしています。

- 10月26日(日) 10時～12時
会場:あいホール303号室
- 10月29日(水) 10時～12時
会場:あいホール304号室

ビオサポ講座 (牛乳・鶏卵編) 開催します

日にち:11月8日(土)
時間:10時～12時
場所:北部協働センター(葵東)

●生活クラブの美味しい牛乳や卵にはどんな理由があるのかな? ビオサポーターが、紙芝居を使って分かりやすくお伝えします。牛乳と卵を使ったホットケーキの試食がありますよ～。是非、親子で、お友達と、お一人でも。遊びに来てください。



「らっしやいランチ」やります♥

(生活クラブランチ)

個配拡大のバックアップとして、「生活クラブ」を知ってもらうために、積極的に「らっしやいランチ」と「おいしいものフェア」を開催します。未組合員の方を誘ってご参加ください。
※組合員の方は未組合員と一緒に参加してください。

未組合員さんと来てね



らっしやい ランチ

(生活クラブランチ)



- 10月16日(木)11:30～
会場:入野協働センター調理室
- 10月21日(火)11:30～
会場:入野協働センター調理室

- 11月5日(水)11:30～
会場:西部協働センター
- 11月12日(水)11:30～
会場:入野協働センター調理室

おいしいものフェア! 試食会



- 10月25日(土) 生活クラブおいしいものフェア
会場:高台協働センター 11:00～13:30
- 11月22日(土) 生活クラブおいしいものフェア
会場:広沢公民館 11:00～15:00

広沢小学校区に個配導入します!



●広沢小学校区個配導入説明会兼合意集회가、9/27(土)あいホールにて行われました。急な呼びかけにもかかわらず、組合員35人の参加がありました。広沢小学校区での個配導入を決めた理由や進め方の説明後、参加者からは多くの意見や質問があり予定時間を超えての会になりましたが、広沢小学校区個配導入は合意されました。会では個配導入に向け組合員が参加できる活動も案内、会終了後すぐ複数の手が上がったことが心強く、早速、動き出しています。

目標は11月末までに30人の個配加入です(30人で個配1コースを始めることができます)。生活クラブ加入のきっかけNo.1は紹介です。チラシ、ミニサンプル(センターから取り寄せることができます)、また各種イベントを活用してお知り合いに声掛けください。

生活クラブは 口コミが大切



【Rびんの回収にご協力ください】

11月29日まで、回収率アップキャンペーン実施中。リユース瓶3本を返却すると抽選でプレゼントが。応募はeくらぶ又は個人注文票からどうぞ。

「おふくわけ」スタートします

いつもの注文にプラスするだけで、フードバンクへ寄付できる仕組みです。11月は10日の週に申込配布、17日の週に申込提出で、今回はノンカップ麺を寄付するそうです。

牛肉学習会は大盛況!

★生活クラブの牛ステーキ、初めていただきました。シンプルな調理に素材の良さが引き立てられ、口の中ですとろけるような美味しさでした。(Hさん)

★命をいただくということを改めて実感させられる勉強会だったと思います。子供たちにもぜひ聞かせたいと思いました。(Kさん)

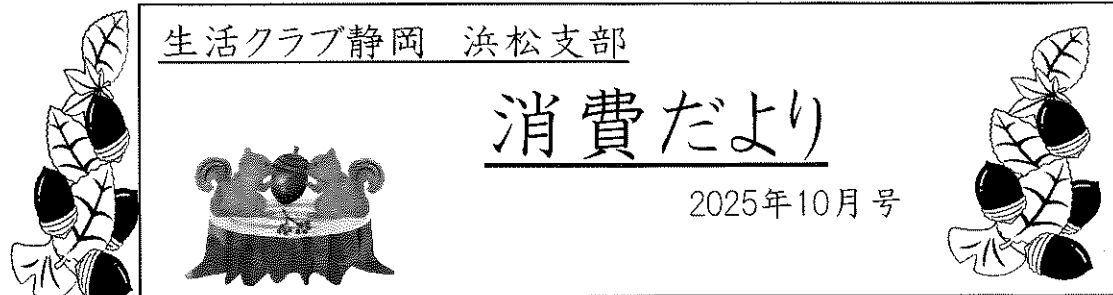
★1年半以上の間、肉牛を大切に健康に育てている酪農家の方々に感謝です。食べて日本の酪農を守り続けたいと思いました。(Kさん)

今月の引落は 10月27(月)です。

忘れずに入金
すませておいてください。

《9月の活動状況》

加入/班0人、個人1人 脱退/班4人、個人1人
移動/班0人、個人0人 組合員数/599人、
班数/86 未払い金/10人 未払い金 168,344円



生活クラブ静岡 浜松支部

消費だより

2025年10月号

過ごしやすい毎日になりました。
生活クラブの消費材で秋の味覚を堪能しましょう。

6月から始まったマルツネ豆腐類4種。現状、木綿豆腐・油揚げの利用が少なめです。
良質なたんぱく質を摂って、更なる健康・若返り・美肌を手に入れましょう！

生産者自慢の野菜を無駄にせず、私たちが味わえる取り組みです。セットで届くから偏りなく、色々と食せるのはお得です。

ピッキング袋のラベル部分をカットして、返却してくださいね。

【浜松支部 8月実績】

	目標	8月実績
1人あたり利用実績	25,000円	13,758円
OCR・WEB利用率	90%	75.2%
牛乳利用人員率	50%	38%
鶏卵利用人員率	60%	48%
牛肉利用人員率	20%	12%
豚肉利用人員率	50%	37%
鶏肉利用人員率	35%	24%
あっぱれはればれ野菜4点セット予約数	49名	43名

【グリーンシステム回収率 静岡単協】

R瓶全体	90%	68.7%
牛乳 900mL瓶	98%	93.7%
ピッキング袋	60%	33.3%
牛乳キャップ	85%	92.9%

eクラブ登録率	70%	73.8%
---------	-----	-------

【ミニ学習会報告】

蒲鉾と伊達巻でお馴染み「こめや食品」に話を聞きました。

厳選した材料と熟練した職人の技術により、手間暇かけて丁寧に作られています。他では手に入らない匠の技！

伊達巻

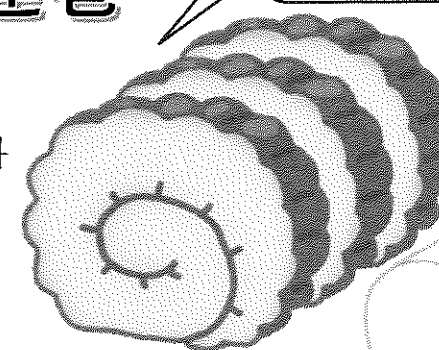
~~化学調味料~~
~~着色料~~

~~過剰包装~~

~~重合りん~~ ~~酸塩~~

親鶏のエサの中身まで安心な提携生産者の鶏卵使用

桜えびなどから作られた魚介エキ스가隠し味！



かまぼこ

(白・赤)

「厚めにカットするのが

オススメです！」

押しポイント①生活クラブの練り製品は「不要な添加物を使わない」
無リンすり身が絶対！添加物の心配が不必要な練り物を食べられる
幸せは生活クラブだからこそ可能なのです！

押しポイント②予約共同購入だから、生産者も安心して作ることができます。相場が上がりがちな正月も、高品質なのにリーズナブルな価格を維持できるのは共同購入の力なのです！

伊達巻アレンジレシピ

伊達巻をすり潰してマヨネーズと混ぜて、クラッカーに付けても美味！
ケチャップを少し混ぜて味変も！