



とくしま生協機関紙 あわてんぼ とくしま生協

阿波展望

2014年
9月号
NO.316

http://www.tokushimaseikyou.or.jp

〒771-0289 徳島県板野郡北島町中村字東堤ノ内30-3 TEL.088-698-5100

発行責任者/梶原 樹



BEST SHOT!
ベストショット撮影の一枚

一面に咲く曼珠沙華【撮影場所:勝浦町】

夕食宅配 組合員さんと工場見学に行ってきました!

株式会社ヨシダ

2011年4月～スタートした夕食宅配も今年で4年目を迎えることができました。今回は実際にご利用いただいている組合員さんと一緒に製造されている株式会社ヨシダさんにお伺いし、どのように作られて組合員さんに届けられているのかを見学してきました。



徹底した衛生管理



白衣に着替えローラーでほこりをとり、エアシャワーできれいにします。



手洗いは徹底的に。手袋をしてからも再度洗います。



盛り付けは流れ作業で行っています。計量しながら詰めていくことにより分量が均等になるように気をつけています。



油での揚げ物は見た目より熱さを測りながら作り上げます。(油は1日3回変えています。)



調理器具や容器の入念な洗浄・消毒



使用した容器は手洗いしてから洗浄の機械にかけます。なによりも徹底的な掃除を心がけています!



150L入のお釜。主に焼きそばなどを作ります。

夕食宅配の容器は電子レンジ対応の容器です。軽く水洗いして返却していただきますようお願いいたします。

* 普段利用されている方の声 *

- ・お弁当が毎日来るのが楽しみです。
- ・栄養が考えられているので安心です。
- ・野菜が多いのが嬉しい。
- ・ボリュームがちょうど良くなってきたように思います。



とくしま生協組合員 藤井さんご夫婦
衛生面がすくきちんしているのにびっくりしました。

メニュー改善検討委員会

利用者さんの声を持ち寄り、月に一度メニュー改善のための会議を行っています。



ヨシダががわさんと一緒に、利用者さんの声を持ち寄り検討しています。

スタート当初は「お弁当コース」と「おかずコース」しかありませんでしたが、「どうしても嫌いなおかずが入っているから…この日のお弁当は食べたくない」「アレルギーがあるからこの日のお弁当は食べることができない」等の意見があり、その悩みを解消するためにチェンジメニューの「お寿司」の提案ができるようになりました。

さらにお寿司コースは毎日おかずと一緒にいただくのですが「お寿司は気に入っているけど毎日でもいいんだけど…おかずが毎日一緒だとあきるので違うおかずに変えてもらうことはできますか?」のご意見から現在はフライ物の一部を除いて日々異なるよう工夫を凝らしています。

このお寿司の味が良くて「どこのお酢をつかいよん?」「どんな作り方しよう?」という質問があるほどなんですよ!

声にお応えした例

- * 加熱の不要な漬物や酢の物等はフィルムケースに入れることによってレンジの区別をわかりやすくしました。
- * 使い捨ての容器から⇒電子レンジ対応の容器に変更し見栄えとお弁当の履かさを改善しました。
- * 使っているお魚も「骨抜き」処理のしてある魚を使用し、安心してご利用いただけるようにしています。
- * 全体を通して、彩り・食感・安全面を考慮しながら、高齢者の方でも食べやすいように少し柔らかめに仕上げています。



ポイント **おしえて★** **夕食宅配の特徴**

- ・夕食宅配はだしを使って優しい味付けをしています。
- ・組合員さんのご意見を反映しています。
- ・野菜を多く取るようにバランスを考えています。

とくしま生協の夕食宅配

こんな方々に利用されています。

- * 離れて暮らすご両親のために夕食を届けてあげたい方
- * 買物や食事づくりが困難な方
- * 栄養バランスがとれた食事を希望される方
- * 塩分・カロリーを控えめにしたい方

選べる2つのコース (2個以上で割引有り (同じコースでお申し込みの方の場合))

お弁当コース (ご飯付き) **1,524円** (税込1,665円)

おかずコース (ご飯なし) **1,477円** (税込1,519円)

7月5週の実績 / 一週間合計: 3427食

お弁当コース: 729食 / おかずコース: 2628食 / チェンジメニューのお寿司: 70食
638名の方にご利用いただいています。日平均685食のご利用をいただいています。

- とくしま生協の組合員ならどなたでもご利用できます。
- 配達先が徳島県内(島しょ部を除く)であれば、依頼者が県内外の別途世帯の場合にも対応します。
- 毎週月～金曜の5日間(週3日以上)の継続利用で、毎日ご自宅にお届けします。1日単位のお届けはできません。

お気軽にご連絡ください。
夕食宅配担当職員がご案内いたします。

夕食宅配課 見野



Plaza of CO-OP

コープのひろば

とくしま生協の支所や地域ネット、お店、グループ、サークル、委員会などの様々な活動をご紹介します。皆様からの活動報告をお待ちしています。 問い合わせ TEL.088-698-0505(企画部)

7/23(水) とくしま生協創立30周年記念レセプションが開催されました (徳島グランヴィリオホテル)

とくしま生協は、今年の11月26日に創立30周年を迎えます。30周年を皆でお祝いするために記念レセプションが、お取引先や地域の皆さんなど、県内外から287名の参加で開催されました。徳島県知事飯泉嘉門様にもご出席いただき、今後のとくしま生協の活動に対する期待も込めたご挨拶をいただきました。



▲司会の四国放送遠藤アナを囲んで



▲飯泉知事からのご挨拶

8/12(火)~15(金) ごみゼロ阿波踊り (とくしま生協参加)



8/12(火)から8/15(金)までの阿波踊りの期間、阿波踊りが環境に優しい「エコイベント」となるよう、発生するごみの分別・回収・リサイクルや散乱防止をすすめる「ごみゼロ阿波踊り」にとくしま生協も参加しました。来場者に環境意識の高揚を図る事を目的としており、散乱ごみ削減の成果を上げている取り組みとなっています。



大山乳業

見学ツアー 第2弾

親子で体験みるくの里

ツアーに参加しました!

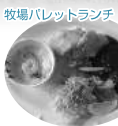
大山乳業の産地見学は、2回行われる予定でしたが、前回の大山乳業工場見学は台風の影響で中止となってしまいました。今回は晴天に恵まれ、美しい大山の風景をしっかりと見る事ができました。7月30日(水)阿南支所から鳥取県大山へ約6時間のバスの旅。



人数も多いため、2グループに分かれて行動しました。



牛も暑いのが苦手なのか、木陰で涼んでいました。



牧場バレットランチとお子様ランチ。グラタンはミルクたっぷりでほんのり甘さでおいしかったです!!



▲昼食風景



アイスクリーム作り体験☆

夏休みでもあり、小さな子どもたちも多く参加していたためバスの中では楽しいゲームや大山乳業の牛乳やシュークリームなどの試食をしました。朝の時に出発して、目的地大山まで約6時間のバスに到着したのはお昼頃となりました。

組合員さんのお便り大募集!

みなさんの意見やご近所のイベント情報・名産・特産品などを教えてください。

本誌「阿波展望」についての感想やご意見、とくしま生協に関する事や最近自分が思っている事など、何でも記入してください。11月に予定されている地域のイベントなどの情報や参加したイベントの感想などもお待ちしております。

「FOR YOU」への記事掲載者には粗品進呈!

※掲載する情報についてはスペースの関係上、阿波展望編集委員会にて調整させていただきます。

11月号のテーマは

おもいで映画

おもいで映画にまつわるお話を聞かせてください。その他お便りもお待ちしております!!

※書ききれない場合やイラストなどは、別の用紙にお書きください。

お便り記入欄

おたよりカード

クイズの解答

クイズ解答表 (A, B, C, D, E)

組合員コード

氏名

(ペンネーム) クイズ当選の場合は氏名を掲載させていただきますのでご了承ください。

支所(班名)・店

お電話

応募用紙に記入し、配送担当者、またはお店のサービスカウンターまでお出しください。

締め切り:9/19(金)提出分まで



総 代会で「生協自慢」をしている組合員さんに会いました。生協の立ち上げから関わっていたか、良い商品が入って安心して子どもに食べさせることができた…など時間が足りないくらいおしゃべりをしていて楽しそうでした。30周年を迎える事が本当に嬉しそうでした。ついに生協の組合員で良かったと思う総代会でした。

【板野支所／えがおいちばん】



40周年でもお会いできたらいいですね。

今 年74歳の私の自慢は義歯、差し歯が無い事です。固いもの、冷たいもの、何でも食べます。子どもの頃は雑魚を食べ、粗食で育ちました。ほとんど好き嫌いがなく何でも食べます。甘いもの大好き！歯磨きは1日4〜5回、外出や旅行時はよく歯磨きガムを噛みます。8020とは言わず維持できたらと思います。

【徳島南支所／タッチャン】



拍手喝采ですネ！！

幼 幼稚園から10年以上書道を習っていました。子どもが生まれた時、命名の紙を自分で作成。親戚の人から「自分で書くなんて」と大絶賛！習っていて良かった。そして両親に感謝です。

【阿南支所／ジャスミン】



なかなかできませんよね。うらやましい話ですネ♡

私 の自慢は亡くなったおじいちゃんです。なぜかというとおじいちゃんは若い頃、外国船の料理人をしていて、私が小さい頃は、いつもたくさん料理を作ってくれていました。中でも「たまご焼き」はすごく美味しくて食べた人は皆ビックリします。ある時、寿司屋の大将が弟子にしてほしいと言って来たくらいでしたが、おじいちゃんは、人に教えたりするのがキライだったので断ったそうです。今生きていたら私も教えてもらいたいです。

【板野支所／ハイキん城】



その「たまご焼き」私も食べた〜い♡

私 は小学生の時から年に一度はいろいろな所へ両親が旅行に連れて行ってきていました。旅行での一番の思い出はヘリコプターに乗った事です。飛行機とは違い、足元から下が見え、空を飛んでいる感じがスリル満点です。楽しくかった事を覚えています。高校を卒業してからは、家族全員でドライブを見に行っています。今でも仲が良いのが自慢です。今は、生後6カ月の息子がおり、私も自分が育った家庭のように旅行へ出掛けたりずっとできるよつにしたいです。

【徳島南支所／とんべ】



ほほえましいお話ですネ(笑)



レンジロックをいつもストックしています。レンジでチンした後、オーブントースターでこんがり感を出すホカホカ〜ランチなどに最高です。

【板野支所／K・I】

阿波展望のテン子さん作成のクロスワードパズルは超簡単ですぐに答えが出るので、オツムの悪い私でもすぐに解けるので毎回挑戦しています。脳トレーニングにはちょっと物足りない気もしますが…。これからも頑張って正解させますので、面白い出題よろしくお願ひします。

【阿南支所／チョコチョコ】

夏になると大活躍する「おそうめん」。我が家でもよく登場します。おそうめんには、いつも「めんつゆ」につけて食べていたのですが、「めんつゆ」に豆乳を混ぜてみると、また感じが変わって美味しいんです。豆乳とストレートのめんつゆを1対1か2対1の割合で混ぜ合わせ(お好みで!!)ます。大人だとこれにラー油を少し加えても本当においしい!!豆乳は体にもとっても良いし、ぜひお試しください♡

【徳島南支所／マリー】



理事会だより

報告された主な内容

- 6月度決算報告について
- 店舗事業のまとめ
- 宅配事業のまとめ
- コープしく関連について
- ごみゼロ阿波おどり大作戦(ボランティアスタッフ)について
- ありがとうございました「理事会賞」
- 中四国地連管内他生協供給状況
- 非常勤役員出張報告書について
- とくしま生協フェスティバル進捗状況について
- 6〜7月度の活動及び概況報告
- 組合員・共済・供給・出資金の状況
- 6月度供給未収金等の状況について
- エリア交流会報告書について
- とくしま生協創立30周年実行委員会議事録

●コープフレンズ交流会

- 打ち合わせ報告
- 総代会プロジェクト会議議事録
- 食育委員会議事録
- 平和委員会議事録
- くらし助け合いの会幹事会議事録と援助活動のまとめおたがいさま準備会議事録
- おたがいさま議事録

話し合いの内容や主な決定・協議事項

- 第30回総代会の振り返りについて
- 第31回総代会の日程・会場について

●出資金

5月末: 2,516,105千円
6月末: 2,519,457千円
(3,352千円)

7月22日(火)

クロスワードパズル パズル作成/テン子

1	2	3	4	5	6
7			C	8	
		9		10	
11	12			13	
14					B
		16		17	
		18			A

答えは「クイズの解答」欄へ記入してください。2重マスの文字を使って言葉にしてください。
正解者の中から生協の値引券(500円)を10人の方にプレゼント!

ヨコのカギ

- 素人が技芸に優れていること
- 直火で炙り焼にすること
- 病気やケガが治ること
- もも○○・うらしま○○
- 流し固めたデザート
- 裕福な人
- 地球の衛星
- 骨を音読みで
- 雨が多いこと
- 旧国名、今の岐阜県南部
- 国民の祝日、9月第3月曜日(前は老人の日)

タテのカギ

- 押し入れ
- ←→ ハイ(High)
- 日本で普通ソースと呼んでいるもの
- 宮崎駿作品、となりの○○○
- 友○○・夕○○
- 国民の祝日、9月23日頃
- 右へ曲がること
- ちから
- 船舶や航空機が通行する道すじ
- 縁起の良い魚として尾頭付で祝事に用いる
- ヨコの⑬のヒントと同じ

7月号の当選者

- 応募総数 239名
- 正解者 238名

クイズの答えは **スイカワリ**

- 岸野裕子(美馬) / 笹井正子(美馬) / 小笠取子(美馬) / 上原美代子(阿南) / 西谷佳子(徳島南) / 圓井美貴子(徳島南) / 築本あすか(徳島南) / 石田彩(板野) / 岸田満子(板野) / キホー友美(板野)

C O O K I N G

板野支所
商品活動委員会

おすすめ
レシピ

豚肉とさつまいもの煮物

材料(4人前)

- 豚肉切り落とし …… 200g
- 生姜 …… 1かけ
- 油 …… 大さじ1
- 水 …… 500cc
- 砂糖 …… 大さじ2
- 酒 …… 大さじ2
- しょうゆ …… 大さじ2
- 絹さや …… 50g
- さつまいも …… 200~250g

作り方

- ① 豚肉は一口大に切る。
- ② さつまいもを1.5センチの輪切りにして水につけアクを抜く。
- ③ 絹さやを色よく茹でる。
- ④ しょうがを千切りにする。
- ⑤ 鍋に油を熱し、豚肉を色が変わるまで炒める。
- ⑥ ⑤にさつまいもと生姜を入れ、さっと炒める。
- ⑦ ⑥に水と調味料を加えて落としづたをし、煮汁が1/3量になるまで煮くずれに注意しながら中火で煮る。
- ⑧ ⑦の茹でた絹さやを加えよく煮る。



食育委員会
だより



子どもファーマー最終企画

収穫野菜の料理教室

8月6日コブ住吉調理室にて

を開催しました!

食育委員会では、徳島県の野菜摂取量アップを目的として、
今年は「野菜を食べよう」を合言葉として活動をすすめています。

料理のメニューは

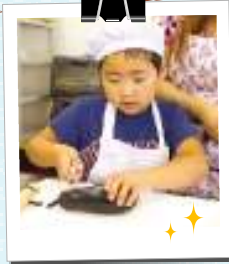
- ① ブルーベリーラッシュ
- ② きゅうりのゆかり和え
- ③ バターライスと野菜のキャラメルカレー
- ④ すだちアイス

企画第一弾は、5月17日に開催した「野菜の植え付け教室」で、その時の参加者全員が今回の「収穫野菜の料理教室」に参加してくれました。
(足りない分はお店で購入)

今回の講師と献立は、
とくしま食育推進研究会
管理栄養士 野間智子先生
にお願いしました。

自分たちで、野菜をカットしてフライパンで炒めます。きゅうりは、麺棒でたたいて柔らかく仕上げます。

アイスにすだちを絞って...
徳島県人は何にでもすだちをかけるのです(笑)。*



野菜がごろごろした料理に、子どもたちの笑顔も微妙に... (苦笑)
大人には大好評だったのですが... (;-;-)



今回は、「育てる」「収穫」「食べる」をセットとした食育活動として、子どもファーマーを企画しました。
「せっかくなら、畑を借りてみたいね」などの声もあり、次回の参考として更に徳島の野菜摂取が増える取り組みをすすめていきます。皆様のご意見、ご感想などお待ちしております。
(とくしま生協食育委員会)

生協の家計簿
わが家のかけいほ

抽選で各200円
プレゼント!

官製はかきに①所属生協名(「とくしま生協」)②氏名③住所(自宅)④電話番号⑤年齢⑥プレゼント希望家計簿(「生協の家計簿」がわが家のかけいほ)のいずれかを記入の上、10月10日までに下記の宛先までご応募ください。

〒150-8913 東京都渋谷区渋谷3-29-8
コブプラザ1階
日本生協連出版部
「家計簿プレゼント」係

*当選発表は家計簿の発送をもってあわせていたします。なお、ご当選者は10月30日までに家計簿を郵便にてお送りいたします。

編集後記

食育委員会での初めての取り組みである「子どもファーマー」。野菜を育てて収穫し、その野菜を使って料理を作るといふ数か月にわたる長い取り組みにも関わらず、全員参加で終了しました。できあがった野菜たっぷりの料理を食べた子どもたちの微妙な表情が一番心に残りました(笑)。いきなり野菜を好きにはならないと思いますが、自分で大切に育てたことで、愛着を持って食べられたのではないかと思います。(とうもろこし)

この取り組みの流れはブログに掲載しています。
とくしま生協HPよりご覧ください。

<http://www.tokushimaseikyuu.or.jp>