

P1

特集②「産直一株トマト」
岩手からの復興だより⑬

P2

わがまちの子ども食堂訪問記⑩
子ども食堂フードバンク
ボランティアスタッフ募集


P3

3.1ピキニデー報告
ずっとボラの会

P4~7

組合員活動のコーナー
たべるといせつキッズクラブ募集

P8~9

イベント情報
ミラフロレス 


P10

「ピースリレー2019」のお知らせ
理事会・監事会報告


P11

生産者・取引先様との
交流会レポート

P12

商品検査室だより
組合員さんの声にこたえて 

P13

きれいの術
クロスワード
クイズ 

P14

特集②「産直一株トマト」

P16~15

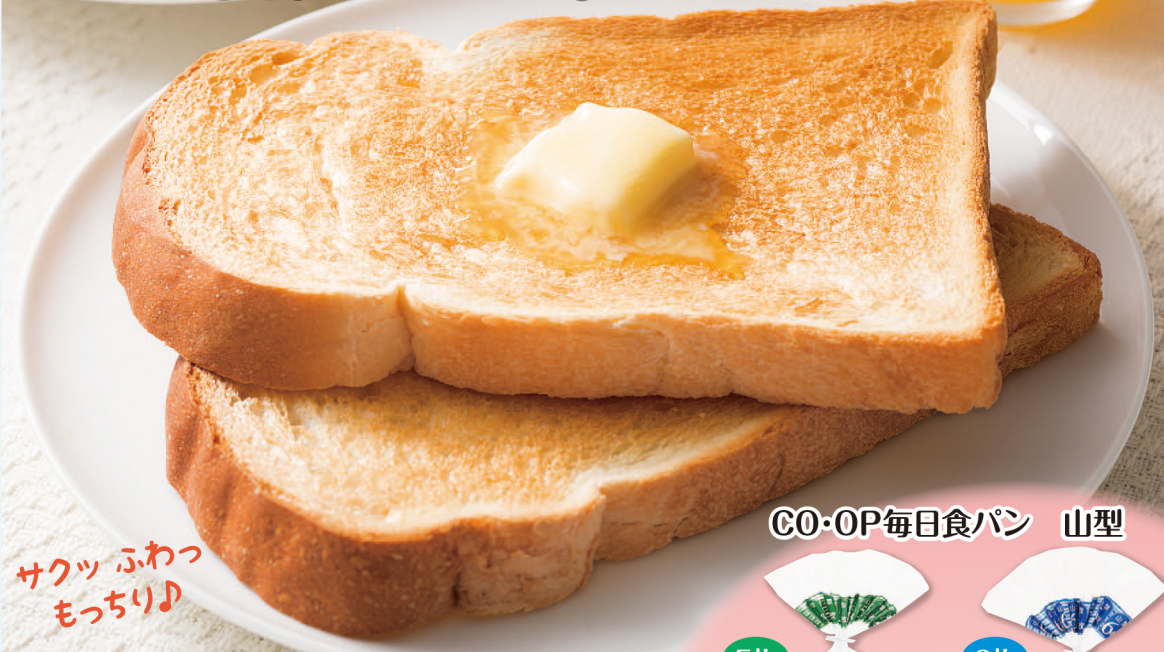
特集①
「CO・OP毎日食パン山型」
Pa・ぱっとクッキング

 生産者さん おじゃましま〜す

～京都府・(株)スリーエスフーズ～

CO・OP毎日食パン山型は、サクッリして とてもおいしいです

(利用された組合員さんの声より)



サクッ ふわっ
もっちり♪

CO・OP毎日食パン 山型



昨年9月、人気の「CO・OP毎日食パン」から山型タイプが登場しました。さらに「毎週届くようにしてほしい」の声に応じて、今年の2月4回からは自動注文にも仲間入り!



オーブンから出てきた焼き立てパンはいい香り



東さん、野村工場長、瀧田さん(山崎製パン)、山下さん

「CO・OP毎日食パン山型」の記事は15ページに続く 

Pa・ぱっとクッキング 156

<https://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/>

「CO・OP毎日食パン山型」と「産直一株トマト」を使って
トマトと焼肉のオープントースト 1人当り680kcal

材料・1人分

- CO・OP毎日食パン山型 1枚(5枚切り)
- トマト 中1/2個(60g)
- 牛肉小間切れ 70g
- スライスチーズ 1枚
- 焼き肉のたれ
塩・こしょう 適宜

作り方

- ①牛肉はそのまま炒め、焼き肉のたれ、塩こしょうで味付けする。
- ②トマトは輪切りにする。
- ③食パンをかるくトースターで焼き、①、チーズ、②の順にのせて、もう一度トースターで焼く。

*がっつりボリュームのオープントースト

