

「夕食弁当」学習試食会

6月18日 南港地域活動委員会(大阪市) 南港組合員集会所 参加27名



組合員さんが、栄養バランスのとれた夕食を簡単＆手軽にとれるようにと始まった「夕食サポート」。気になっていたという方に知っていただく機会として、学習会を開催しました。

「夕食サポートは2011年に220食からスタートしました。今では1日あたり6200食ものご利用をいただいています。平日の*週5日お届けするので、配達員との距離が近く、ご高齢の方の場合は毎日の見守りにもつながっているんですよ。フタを開けた時においしそう、食べておいしいと思ってもらえるように、これからも声を受け止めながら商品づくりをしていきたいです」と池端さん。

試食内容は、そんな夕食弁当に加え、2016年からスタートした「健康管理食」や「健康食」「介護食」から3品ずつ。それぞれ食べ比べができて、美味しさも実感することができました。

健康管理食のデモンストレーション



「健康管理食」のデモンストレーション中、池端さんが説明している様子。



感想
美味しくいただきました。介護食やきざみややわらか食が充実しているのが、今後両親が利用する時がくれば参考にさせていただきます。

「こんな利用事例もあります(夕食弁当)」
・キッチンリフォーム中の数週間だけ
・体調不良の間だけ
・仕事の締切など忙しい時だけ

今年1月、ATCの中に新しくできた南港組合員集会所です

※夕食弁当は基本週5日(月～金)お届けしておりますが、デイサービスで夕食を食べておられる組合員さん限定で、週3日、もしくは週4日のご利用が可能となりました。

夕食サポート担当 金子さん・池端さん

夕食サポートについて: <https://www.palcoop.or.jp/yushoku/> ☎0120-114-284 (月～金曜日 9:00～20:00、土曜日 9:00～17:00)

城東北地域商品フェア

5月30日 城東北地域活動委員会(大阪市) 城東組合員会館 参加75名



信州ハム・富士さんによる学習会

1年間各パル委員会や地域でとりくんだ組合員活動の集大成として委員さん23名で開催されました。

参加した組合員さんは、まず4階の受付で商品フェアアランケートと会場案内・ワイズラリーの用紙をもらい、信州ハムさんによるミニ学習会でココラボハムの秘密を学びました。

学習会が終わると、エコを考えて試食皿やタッパを持参し試食ブースへ。試食品を手取り、委員会が考えたクイズの答えが隠されている商品説明のポスターをしっかりと見て学習。3階では、NPO友・遊べんとう城東さんによる配食弁当の紹介と試食、1階展示コーナーでは、子育てサポートステーション・くらしのたすけあいの会・いきいき屋食会城東・サロン東中浜あ



CO・OPドライパックの「大豆」「ひじき」からミネストローネやナゲットにしました

ローズハム 使い切りパック 冷蔵 36g×3 企画回: 毎週企画

ココラボ ロースハムの試食は ミックスサラダと一緒に♪



つまあゝる・グループエシカル生活について活動紹介がありました。

パル委員さんが少なくなっている中、他の地域の方・グループさんなどの協力できりくみの紹介や商品の良さをしっかりと伝えられていました。

商品説明のポスターは、それぞれの委員さん手作りの力作ぞろい

旬の鮮魚調理講習会

5月30日 くずは地域活動委員会(枚方市) 西くずは店組合員集会所 参加20名



「組合員さんに旬の魚のおいしさをもっと伝えたい」という店舗のお魚担当者の想いと、「生協の魚は自信を持って勧められるよね」という委員さんの想いをカタチにしようと鮮魚調理講習会を開催。ベテラン主婦から魚をおろしたことが無い方、男性の参加もありました。

西くずは店お魚担当の池田さんから、「旬とはその魚が最もおいしくなる時期(季節)で、たとえば春が旬のイメジの、鰯も、産卵を終えた初秋から初冬に脂がのって身もしっかり肉厚になるんですよ。」



「3枚おろしのコツは一気に包丁を入れるのではなく、「腹、背、(裏返して)背、腹」の順に半分ずつやると難しくありませんよ」と池田さん



ですよ」と目からウロコの情報や、店舗で曜日ごとに仕入れる産直魚のこだわりなどを聞きました。

いよいよ、おろし方をレクチャー。池田さんの実演をじっと見つめてからまるごとの平アジとご対面。とまどいながらも全員無事に成功！お刺身・タタキ・酢の物に調理して、試食しました。参加者からは「自分でおろすことができて嬉しい」「魚屋さんに親しみが持てた」とお魚の良さを改めて実感できました。

普段から好きで魚をさばいていますが独学なので、包丁の扱い方から教えてもらって良かったです

安全でおいしい食品の紹介

6月10日 大東東地域活動委員会(大東市) 大東組合員集会所 参加9名



国産 トマト ケチャップ 380g ※次回企画は 10月3回予定



佐々牧場豚バラうすざり 冷蔵 180g 企画回: 8月2回

ケチャップとの食べ比べや、豚肉は冷しゃぶで部位の食べ比べ。参加された方からも「違いがよくわかりました」と声をいただきました



商品をごどのように作ったか?などを知り、生産者の生の声を聞いてほしいとの思いで、ハグルマさんとJA全農ミートフーズさんをお招きし、商品フェアを開催しました。

ハグルマからは、国産トマト100%使用のトマトケチャップの紹介。「加工用トマトは生食用トマトと栽培方法も栄養成分も随分違います。

JA全農ミートフーズ 竹内さん

「ビン容器のため完全密封ができるという長所がありますが、重いという短所も。底に残ったケチャップは水やお湯を入れてスープなどに使うと最後まで美味しく食べられますよ。」

佐々牧場豚でお馴染みのJA全農ミートフーズさんに、豚の基礎知識を教えてくださいました。「佐々牧場では豚舎で、穴を掘ったりする習性を生かせる環境になっているんですよ。移動・出荷する時は豚舎を空にして洗浄する「オールイン・オールアウト方式」を実施しています。」



ハグルマ・満田さん



JA全農ミートフーズ 竹内さん