

太田ブロック委員会ニュース 2021年 3月

2/22~3/21

今月のおすすめ商品



CO-OP
利尻昆布の
だし入り酢
360ml
参考価格 190円
お飯作りのほか、
酢の物や炒め物など
幅広く使えます。



CO-OP
五目ちらしの素
4人前 (2人前×2袋・のりま付き)
参考価格 198円
炊きたてご飯に混ぜるだけです。
錦糸玉子や魚介類を食すれば
華やかに仕上がります。

オンライン配信のご案内

ピースアクション in オキナワ

第38回を迎える「沖縄戦跡・基地めぐり」ですが、本年も新型コロナウイルスの影響でオンライン開催となりました。どなたでもご参加いただけます。この機会に沖縄戦のこと、現在の沖縄について一緒に学んでみませんか？

当日にご覧いただくYouTube URLです
https://youtu.be/dA7B0Q_uKs8



※終了時間は前後する可能性があります※講演者及び内容は状況により変更される場合があります。ご了承ください。

開催日時

2021年 3月 26日(金)
14:00~17:15

内容

- ① 学習講演
「沖縄の歴史・基地について」
講師 琉球大学教育学部 准教授 山口 剛史氏
- ② 戦争体験者による講話
講演者 平良 啓子さん
(1944年8月に米軍の魚雷により撃沈した学童疎開船「対馬丸」の生存者)
- ③ 生協の平和の取り組み報告
報告 大学生協連、Peace Now! Okinawa 現地実行委員会

「コープ サステナブル」シリーズ 2021年春新登場

コープ商品に新しいマークが新登場!

環境や社会に配慮した主原料を使用した商品に共通のロゴマークを付けてシリーズ化しました。こうした商品を選んで使うエシカル消費が「持続可能(サステナブル)」な社会実現につながります。

シリーズ商品は今後も続々と登場予定です。



3つのテーマをテーマ

- ① 海の資源を守る～未来につながる魚を選ぶ
認証マーク: MSC, ASC, BAP
商品例: 骨取り赤魚のみぞれ煮 他
- ② 森の資源を守る～未来につながる森の循環をめざして
認証マーク: FSC, PEFC
商品例: コープヌードル 他
- ③ Organic～未来につながる豊かな大地を
認証マーク: JAS
商品例: 有機栽培ダイズティーバッグ 他

コープ愛!川柳 募集について

大好きなコープをテーマにした、コープ愛にあふれた作品を募集します。テーマは「コープ商品部門」と「コープ愛!部門」です。入賞された方にはコープ商品の詰め合わせプレゼントもあります!

- 募集期間 3月1日～4月18日
- 応募方法 必要事項を記入の上、ハガキ、FAX、Eメール、ホームページにてお申し込みください。
- 入賞 各部門大賞2名 優秀賞6名 ほぺたん賞19名

詳しくは「プチほっと3月号」をご覧ください

MOTTAINAI レシピ 大募集!!

くわいは裏面をご覧ください



お申し込み・お問い合わせ

コープぐんま総合企画室 TEL 0120-52-9638 FAX 0277-54-1270 e-mail gunma_kumikatsu@coopdeli.coop ハガキ 〒376-8523 桐生市相生町1-111

もったい MOTTAINAI レシピ 大募集

❀ MOTTAINAI レシピとは、家庭でもてあましている食材、賞味・消費期限が近い食材などを使って調理する食品ロスを減らすレシピです。

(食品ロスとは、食べられるにもかかわらず捨てられる食品のことです)

❀ 採用された方には粗品(ほたてグッズ)を10名様にプレゼントします。レシピは、後日ブロック委員会ニュースに掲載します。

・写真は、無くても良いですが、あるとわかりやすいです。書式は自由です。

— お申し込み、お問い合わせ — **11がキ** 〒376-8523 桐生市相生町1-111

TEL 0120-52-9638 **FA×** 0277-54-1270

e-mail gunma-kumikatsu@coopdeli.coop

コ-ポんま総合企画室 担当 木村

あまった食材で
もったいない
クッキング

MOTTAINAIクッキング

焼きそばレシピ

家庭でもてあましている食材、賞味・消費期限が近い食材などを持ち寄って調理を行う、食品ロスを減らす運動です。



今回は、家にあったもの
期限の迫ったものを
色々入れました!



- 材料**
- COOP蒸し焼きそば …… 3食入(2食使用)
 - フィッシュソーセージ …… 1本
 - もやし …… 1/2袋
 - キャベツ …… 2~3枚(外側の堅い部分)
 - ねぎ …… 1本
 - 人参 …… 1/3本
 - ピーマン …… 1個
 - ジャガイモ …… 小3個(芽をとり皮をむく)
 - サラダ油 …… 適量
 - 水 …… 50ml

- 作り方**
- 1 野菜は、ジャガイモ以外は、千切りにします。(フィッシュソーセージも千切りにしました)
 - 2 ジャガイモは、半分に切ってラップをしてレンジで500W1~2分柔らかくします。
 - 3 フライパンにサラダ油を適量入れ、野菜を炒めます。
 - 4 めんを入れ、ほぐしながら水を加えて水気がなくなるまでよく炒め、柔らかくなったジャガイモを加えます。

おまけ

5 添付の粉末ソースを加え、よく混ぜ合わせて出来上がりです。もやしが多分余ったので、コンソメで煮込み、たまごを回し入れてスープを作りました。

