

桐生みどり フロック委員会ニュース

新しいリサイクルコーナーができました!!

コープぐんまでは、レジ袋有料化にともない削減された経費を環境活動に活用することにしました。その一環としてコープのお店でリサイクル品が増えていることを踏まえ、各店舗に「大型リサイクルBOX」を設置します。今回、リサイクルBOXを大型のカゴ車タイプのものに変更し、環境の取り組みやリサイクルの流れなどを掲示し、みなさんに環境の取り組みが伝わるコーナーにしました。東久方店には、ペットボトル回収BOX、食品トレー回収BOXが新たに設置されました。どうぞご利用ください。



東久方店
リサイクルコーナー



ピースアクションinオキナワ ～第38回沖縄戦跡・基地めぐり～

オンライン
配信します

第38回を迎える「沖縄戦跡・基地めぐり」ですが、オンライン企画になりましたので、どなたでも参加いただけます。この機会に沖縄戦のこと、現在の沖縄について現地の画像を通じて学んでみませんか！

開催概要

日時:2021年3月26日(金)14:00～17:15

(終了時間は前後する可能性があります。)

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

内容: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

内容:③生協の平和の取り組み報告

報告生協:大学生協連、Peace Now! Okinawa現地実行委員会

※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。



3月26日にご覧いただくYouTube視聴URLです。

<http://youtu.be/dA7B0Q-uKs8>

「コープ♥愛!!川柳」大募集!



子どもからお年寄りまで大好きなコープをテーマにした、コープ愛あふれる川柳作品を募集します。

募集期間 令和3年3月1日～4月18日

テーマ

★コープ愛!! 部門

お店や宅配、コープ共済を利用して感じた事、ちょっとした出来事など
例: コロナ禍で 宅配だけが たよりだよ

★コープ商品 部門

家族の大好きな商品や、その他商品の事

例: 玉ねぎの 甘さがうまい 和風ドレ(野菜たっぷり和風ドレッシング)

川柳は、5・7・5の音数が基本ですが、字余り、字足らずでも大丈夫! 季語を入れるなどの約束はありません。

入賞した方にはステキなプレゼントを差し上げます!

お気軽にご応募くださいね!!

応募方法は、ハガキ、FAX、Eメール、ホームページよりお申し込みいただけます。

詳しくは、「プチほっと3月号」をご覧ください!!

リサイクルベンチを寄贈しました!!

3月9日(火)桐生市総合福祉センターにてリサイクルベンチの贈呈式が行われ、桐生市にリサイクルベンチ2台を寄贈しました。

ベンチの老朽化がひどく、交換が必要という話を伺った組合員さんの提案で、リサイクルを広める意味も込めて、今回の寄贈をさせていただくことになりました。リサイクルベンチは桐生市総合福祉センター内の巡回バスのバス停に設置されました。ご利用者のお役に立てればと思います。



3月のおすすめ商品

★五目ちらしの素 4人前(2人前×2袋・のりごま付き)
参考価格 198円

炊き立てのご飯に混ぜるだけで、ちらし寿司が出来上がる合わせ酢と具材のセットです。鰹と昆布のだしの効いたマイルドな合わせ酢と人参、レンコン、かんひょうの具材がセットになっています。お好みで錦糸卵や魚介などを飾っても!



★利尻昆布のだし入りすし酢(360mlペット)
参考価格 190円

利尻昆布のだしの旨味が効いたまろやかな酸味の合わせ酢です。すし酢にはもちろん、野菜をつければピクルス風に! いろんなお料理に活用できます。



※裏面に簡単アレンジレシピあります!

※価格には変動があります。

「利尻昆布のだし入りすし酢」を使った簡単アレンジレシピ

ちらし寿司や巻き寿司など、酢飯を作る時があると便利な「すし酢」。でも、一度にすべては使い切れないし、お寿司もそんなに頻繫には食べないので冷蔵庫の奥の方に追いやってしまっていないですか？実は「すし酢」は超万能調味料！様々な料理に使うことができます。すし酢は酸味、甘味、塩味のバランスがよく、酢の物やドレッシングなど酸味が効いた料理に使うと誰でも簡単に味付けが決まるようになります。今回、簡単にできるサラダ3品を考えました。ぜひお試しください！



利尻昆布のだし入りすし酢を使ったごぼうサラダ

<材料>

- ・ごぼう 1/2本
- ・にんじん 1/4本
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・すりごま 大さじ2
- ・利尻昆布のだし入りすし酢 大さじ2

<作り方>

- ① ごぼうとにんじんは、細切りにしてさっと茹でる。
- ② ①の水気を絞り、マヨネーズ、すりごま、すし酢と混ぜ合わせる。



利尻昆布のだし入りすし酢を使ったコールスローサラダ

<材料>

- ・キャベツ 2~3枚
- ・にんじん 1/4本
- ・COOPミックスビーンズ 1袋
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・すりごま 大さじ1
- ・利尻昆布のだし入りすし酢 大さじ1
- ・塩 適量（塩もみ用）
- ・しょうゆ お好みで

<作り方>

- ① キャベツ、にんじんは千切りにする。
- ② 野菜に塩をまぶしてしばらく置き、水気を絞る。
- ③ ボウルに野菜、ミックスビーンズ、マヨネーズ、すりごま、すし酢を入れて混ぜ合わせる。
- ④ お好みで醤油をかける。



利尻昆布のだし入りすし酢を使ったさば缶のコールスローサラダ

<材料>

- ・COOP北欧さばフィーレ水煮缶 1缶
- ・COOPスイートコーン ドライパック 1袋
- ・キャベツ 2枚
- ・きゅうり 1/2本
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・ミニトマト 3個
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・利尻昆布のだし入りすし酢 大さじ2
- ・塩コショウ 適量

<作り方>

- ① キャベツは千切り、きゅうりは半月切りにし、塩を振ってしばらく置き水気を絞る。玉ねぎは薄くスライスし、ミニトマトは4等分に切る。
- ② さばの水煮缶とスイートコーンは、よく水気を切っておく。
- ③ ボウルにキャベツ、きゅうり、玉ねぎ、さばの水煮、スイートコーンを入れる。
- ④ ③にマヨネーズ、すし酢を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ ミニトマトを加えてできあがり。

