

福祉委員会



F.P.円縁の前門さんの学習会がありました。

『50代からの金の流れ』

『ゲームで学ぶシリーズ』

子どもの進路や
家電の買い替え
家のリフォームなど
収支の大きな分かれ
道は、ジャンケンで
決まります



子どもの学費や退職後の収支の変化をゲームをしながら、今後起こるであろう変化と家計を楽しく予測しました。楽しい老後を送るためにも、今から何をすべきかを考える良い機会になりました。

自分の家庭に置き換えて考えることができたことで、年金についてなど多くの質問があり、とても勉強になりました。

福祉委員 横村

GREENおすすめ委員会

開催報告 桃・ぶどうの生産者とオンライン交流会♪

1月15日、やまなし自然塾との交流会を開催しました。生産者のみなさんはオンライン参加でしたが、会場にはたくさんの参加者が集まりました。やまなし自然塾の歩みと活動、BMW技術の活用や新しい農業技術に取り組んでいることなどを詳しくお話していただき、生産者の熱い思いが伝わりました。また、桃やぶどうの果物ができるまで1年を通して多岐にわたり、大変な手作業が行われている様子や状況を知り、たくさんの苦労があることも伝わってきました。

参加者からは、ぜひ購入したいとの声も多く聞かれ、生産者とのつながりに感謝をし、消費者としてこれからも応援していきたいと思う交流会でした。

GREEN おすすめ委員 岩切

フルーツたっぷりの試食も大好評でした♪



みんなの商品とお店委員会

GC「得々ウィンナー500g」新登場!

これまでの常識を打ち破ったウィンナーが誕生!! 安心・安全・で美味しさにこだわった、たっぷり使ってお求めやすいウィンナーです。GC「産直親鶏むね肉」を加えることで脂っぽさを抑えつつ、お肉の挽き方を3mmと5mmの2種類にするので、よりジューシーで食べ応えのある食感です。



《美味しく召し上げるための調理方法》

フライパンに油をひかずに、ウィンナーから出る油を利用して、弱めの中火でゆっくり転がしながら炒めてください。ポイルする場合はウィンナーが充分浸るくらいのお湯(温度は約75℃)で約5分ポイルしてお召上がりください。

みんなの商品とお店委員会委員 桐山

いのちとくらしの委員会

食と農の学習会

1月30日(金)川商ホールにて、吉田俊道さん(菌ちゃん先生)をお招きして『菌ちゃんと一緒に土から学ぶ体と食』を開催しました。



昨年に引き続き、第二弾として開催しました。相変わらずの人気でたくさんの参加がありました。菌ちゃん農法は、土を健康にして病害虫に強い野菜を育てる農法です。ミネラル豊富な野菜を食べることで、人間の腸内細菌の善玉菌、悪玉菌、日和見菌のバランスが良くなり腸内環境が整うことで免疫力が強くなります。普段捨てていた野菜の成長点の、皮や芯まで丸ごと全部食べれば元気100倍と、美味しい食べ方も教えてくださいました。免疫力が強くなる事で感染症にかかりにくくなるとの事でした。まずはプランター栽培から、安心安全な野菜作りを始めてみませんか?

いのちとくらしの委員会 村野

元気くんからのおたより 4月号

報告

ありがとう ~これまでも、そしてこれからも~

グリーンコープかごしま生協 設立50周年

日時: 2.27(金) 記念式典を開催いたしました

場所: カウイクス交流センター

おかげさまで設立50周年という大きな節目を迎えることができました。これまで支えてくださった皆様方のご支援に、心より感謝申し上げます。

式典は、霧島りすの森保育園の園児達の可愛いダンスから始まり、千葉しのぶさんの講演会では、心に沁みるお話に涙を流される方もいらっしゃいました。

グリーンコープ設立50年間の報告では、歴代理事長からいただいた当時の思いを振り返ったメッセージの上映もあり、とても温かい記念式典になりました。多くの関係者の皆さまが県内外から駆けつけてくださり、感謝の気持ちでいっぱいでした。これからも、受け継がれた想いを胸に組合員活動を頑張っていきます。



オープニングセレモニー
霧島りすの森保育園園児のお遊戯



来賓あいさつ グリーンクラブ
宮崎鹿児島支部 支部長 揚野 功さん



50周年記念開発商品アピール
商品開発メンバーとゆかいな仲間たち



各部門報告
社会福祉法人グリーンコープ鹿児島



黒子の元気くん



記念講演 NPO法人霧島教育研究会
理事長 千葉しのぶさん

50周年記念講演 『繋げたい食のこころ』千葉しのぶさん

現在、自分のからだは自分が食べる食べものでできていることを深く考えない子どもも多く、食事の食材選びをはじめ、料理を作る能力を身に付けることで「自分の命は自分で守れる」ことを教えることが大事だと話されました。子育て中のお母さんに向けた「子どもの前でご飯を作るのが面倒だって言わないでほしい。親が作るご飯でしか子どもは生きていけない。誰の笑顔のために作るのかを考えてほしい」の言葉や、「食の思い出を作っておいてほしい」など、千葉先生のいのちを育む「食」にまつわる温かい想いと、大切なことをたくさん学んだ記念講演となりました。

トレーはきれいに洗って返却しよう!

始めよう 1人ひとりができること

【ポイント】
きれいに洗って返してね!
回収できるトレーは裏にこのマークが表示してあるものだけです

【ポイント】
ミソに油脂などが残らないように食器と同じようにきれいに洗って(食器洗い乾燥機でもOK)
トレーに汚れが残っていたり濡れているとカビの原因になります
乾かして

切ったトレーも回収できます

重ねないで 汚れのチェックを1枚ずつ手作業でしています

トレーtoトレー 新しいトレーにリサイクル

お問い合わせ

本部組合員事務局: 099-218-8356
てるてるコーナー: 0120-140-586
(商品個別窓口)



ホームページ



Instagram



谷山店「みらい」

ありがとうございます
ごさいます