

T O M A T O

ト マ ト

2023年3月号
第2支所
☎0952-31-9122

2023.03.13発行



第2回 コープ商品を使った お弁当写真コンテスト結果発表！



たくさんのご応募ありがとうございました
入賞者の皆様、おめでとうございます!!

見事入賞されました3名の方を工夫した点や相手へのメッセージが使われた商品と共にご紹介します。

👑 **かわいいキャラ弁賞**
ひまわりてるさん



息子が好きな鬼太郎、
細かい所を工夫しました。
とっても喜んでくれました！

(エッセンポーク・産直さくらたまご)

👑 **開けてニッコリ円満弁賞**
なおママさん



円満弁当(丸い食べものを沢山
食べてお腹も満腹、笑顔も満開)

(かに風味かまぼこ)

👑 **母の愛情弁当賞**
後藤由紀子さん



ピカピカの一年生も、休みごとの
お弁当を楽しみにしてくれています。
バランスよく食べやすく、お弁当
作りの目標です！

(お弁当用肉だんご)



今年は幅広い年齢層の方からの応募があり、愛情溢れるお弁当ばかりで私達も幸せな気持ちになりました。
4月から新年度がスタートして、新たにお弁当作りをスタートされる方もいらっしゃると思います。入賞作品を参考にお弁当にもコープ商品を是非ご利用くださいね。
来年度もお弁当コンテストを予定しております!!

今月の支所長の一言。

“広げようコープの輪” もっと大きく！

春は…「卒園、卒業」そして「入学、入社、異動(転勤)など」「別れ」と“新しい出会い”の季節ですね。寒いのが大の苦手な私には嬉しいかぎりです。ただ、花粉や黄砂などには、悩まされそうです。
さて、皆さんの周りに“こんな方”幼稚園や学校、習い事のお友だち・お買い物に困っているご両親・職場の同僚等がいらっしゃれば、ご紹介ください！ 私たち(職員)は、一人でも多くの方に、生協を知っていただき、ご利用「商品・共済・お弁当・くらしのサービス等」いただくことで、日々のくらしのお役立ちができればと常々思っています。ぜひ、配達担当者にお声かけ(紹介)ください。よろしくお願いたします。



苺を使った和菓子をご紹介します!!



《苺のあん巻》



作り方

- ① Aをボウルに入れてよく混ぜて5分程置く。
- ② Bをよく混ぜておく。
- ③ ①のボウルに②と卵を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④ ③を中火で熱したテフロン加工のフライパンに玉杓子1杯を手早く広げ弱火で少し焦げ目がつく程度に両面を各1分程焼く。
(油は敷かずクレープを焼く要領で6枚焼く。)
- ⑤ ④をラップの上に乗せ、粒あんの半量を中央に広げ苺を並べ残りの粒あんのせて巻く。
- ⑥ 食べやすい大きさに切る。

材料 6個分

A 白玉粉……50g
水………180cc

B 薄力粉……70g
きび砂糖…大さじ1

卵………1個
粒あん………400g
(6等分にしておく)
苺………1パック
(洗ってヘタを落とし、縦半分に切る)



第3回「我が家のSDGs 川柳 & 写真コンテスト」結果発表!!

今回のテーマは・・・「未来のために、いま、わたしにできること」

全体で川柳76名、写真36名の方より応募をいただきました。今年も、川柳は県内2つの小中学校から応募がありました。ご応募いただいたみなさんありがとうございました。

《川柳部門 最優秀賞》

りんご10さん



二度下げて一枚羽織る冬の暖

《写真部門 最優秀賞》

Mitosan_iさん



海で拾ったペットボトルのキャップ。砂浜のあちこちに落ちていたキャップたち。中には外国語がかかれたものも。数十分でこんなに集まりました。自分が持ってきた物は責任もって持ち帰ってくれるといいな。



入選作品はコープさが生協のホームページでご覧ください。

《第6回フードドライブ結果報告》

食品総重量 591.14kg 雑貨品総重量 228.08kg
合計822.22kg 前回比+137.02kg でした。

寄付頂いたものは「フードバンクさが」へお渡しし、地域の子ども食堂や社会福祉協議会、困窮者生活自立支援団体などに無償で提供されます。ご協力頂いた皆様ありがとうございました。

2023年度《えんJOYねっと》登録グループ募集中!!

「えんJOYねっと」とは・・・地域で自主的に行われている地域の人々の暮らしに役立つ、地域社会に貢献する活動をコープさが生協が応援するしくみです。

○登録グループにはコープさが生協から活動支援費の支給や広報の支援等を行います。

お問い合わせ先： コープさが生協 組織企画部 TEL: 0952-31-3977

