

まちがいさがし

下の絵の中には5つのまちがいがあります。まちがいをチェックして、この枠ごと切り取り、組合員番号・氏名などを書いて、ご応募ください。なんでも一言コメントは、ピーチクパーチクで紹介することもグリーンコープに関するコメント、お気軽にご記入ください！

正解者の中から3名の方に500グリーン券をプレゼント！
当選者は、小平 さん、野々村 さん、道家 さん。応募総数66通。ご応募ありがとうございました。




Illustrated by あんこさん 140号 応募メット 7/15(金)

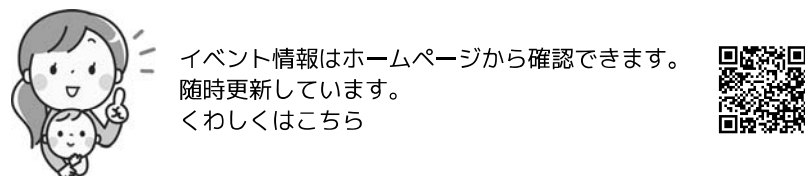
組合員番号 ()
コース番号 ()
おなまえ ()

なんでも一言コメント

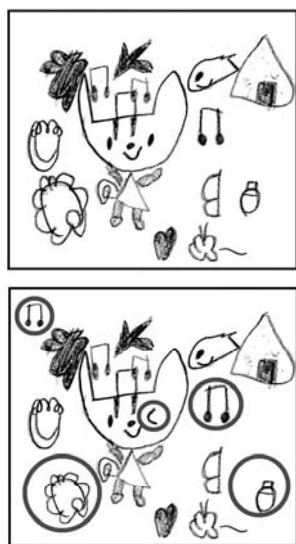
イベント情報

くわしくは地域のチラシやGCメールにてご確認ください。

- ①大人も子どもと一緒に学ぼう！
SDGSと江戸のリサイクル文化と今 木村真三先生学習会
7月28日(木) 10:30~12:30 オンライン(ZOOM)
- ②夏休み子ども広場～子どものけんりを遊んで学ぼう～
8月18日(木) 10:30~13:00 堺センター
- ③夏休み子ども広場～子どものけんりを遊んで学ぼう～
8月22日(月) 11:00~13:00 高槻センター



先月の答えあわせ



参加費無料
問い合わせ先
①③
高槻センター
②堺センター

編集後記

夏が迫り、遅ればせながらの衣替え。小さくなった子供服、まだまだ着られるものはファイバーリサイクルへ。思い入れがありすぎるものは、カバンや小物にリメイク。新しい役割をもらって、服たちも喜んでくれるといいな。(広報N.S)



GCおおさか
フェイスブック
Instagram
随時更新中！

★商品の内容のお問い合わせは、てるてるコーナー(商品相談窓口) 0120-14-0586 まで

発行/グリーンコープ生協おおさか
発行日/2022年7月4日 編集/広報委員会
〒569-0055 高槻市西冠3丁目8-23
TEL: 072-670-2060 FAX: 072-670-2063
https://greencoop-kansai.or.jp

グリーンコープ生協おおさか ホームページもリニューアル！

★広報委員会では一緒に活動する仲間を募集中！

応募やお便りは上記の住所へ送るか、FAX。配達時に預けてもOK！

グリーンコープ生協おおさか広報紙 Vol.140 2022 7月号

もうすぐ夏休み！
熱中症にも注意しよう～

願いをこめて

今年度も
より安心安全な
みらいになるよう
願いをこめて
活動します。

2022年度第十八期通常総代会、無事終了しました。

総代会ではGCおおさかの依然厳しい現状を認識。しかしながら設立当初から『自然と共にみどりの地球を子どもたちに』という願いを軸に活動してきたことを再確認！カーボンニュートラル宣言の独自目標を設定したり商品の脱プラに積極的に取り組むなど今後の進化に注目です。(広報Y)



2022年度総代会 議案採決の様子

【採決結果】※出席した総代数146名(本人出席19名、書面議決出席127名)

- 第一号議案：「2021年度活動報告承認の件」
賛成142 反対0 保留2
- 第二号議案：「2021年度決算報告並びに欠損金処分案の承認の件」
賛成139 反対1 保留4
- 第三号議案：「2022年度活動方針決定の件」
賛成140 反対0 保留4
- 第四号議案：「2022年度予算並びに役員報酬決定の件」
賛成135 反対1 保留8
- 第五号議案：「役員選任の件」
賛成142 反対0 保留2
- 第六号議案：「定款の一部変更の件」
賛成142 反対0 保留2

ご参加ありがとうございました！



3号連続企画！

文字を探せ。集めてキーワード！
グリーンカフェ7、8、9月号のどこかに文字がひとつ隠れています。
3号分集めてキーワードを作ってね！
正解者の中から抽選でステキな商品をプレゼント。
すみずみまでチェックしてね！！

この四角に一文字書かれているよ



今月のグリーンカフェ

1ページ
総代会
3号連続企画
今年度も
よろしくね



2ページ
グリーンコープの
居場所づくり
こどもの里
こころの
よりどころ



3ページ
ピーちくばーちく
これよかったよ～
組合員のひとこと
「ピーチクパーチク」
ミールキット
時短料理レシピ



4ページ
まちがいさがし
イベント情報
まちがいさがし
イベント情報



グリーンコープおおさかのふくし活動

～より暮らしやすい未来のために～
あったらいいなを実現しよう

「夢がカタチに！理事会」を発足し、日々やわらかくあたたかい組合員の手による地域福祉について話し合っています。今、新しい取り組みに動き出そうとしています。また決まり次第お知らせしますね。

大学生やおとなが
子どもに勉強をおしえる場所

デイサービスや
お年寄りへの宅配サービス

フードドライブ



こんないろいろな意見がでました。
これからもできることから検討し続けます。

子どもやおとな
の居場所づくり

グリーンコープ食材を
使ったお惣菜やお弁当

子ども食堂やカフェ
などなど…

こどもの里に視察にいきました。

「こどもの里」は、子どもの命と権利を大切にしている学童とファミリーホーム、自立援助ホームなどが一緒になった施設です。今回の訪問では、里の成り立ちと子どもの権利を守る活動、地域との連携などについてお話を伺うことができました。お話の中で、子どもの権利を自然に学ぶことができる「子どものけんり なんてやねん！すごろく」のご紹介もありました。（広報N.S）



「子どものけんり なんてやねん！すごろく」
子どもはどの子もみんな
幸せに生きる権利がある。
でも「なんてやねん！」
と思うことない？
子どもの権利を遊んで学
ぼう。こちらから販売し
ています。
1セット
2000円
(税込み)



●●●● 切り取ってスケジュール帳に貼ってね ●●●●

おしゃべりカフェ

げんきくんのお店枚方駅前店
11:00～12:30 (参加費無料 託児無し)
8/31(水)、9/28(水)、10/26(水)、
11/24(木)12/21(水)、
2023年2/1(水)、3/1(水)

※急な変更の場合はSNS、GCメールで告知します。
申し込み不要です。気軽にお越しください。

おしゃべりカフェ

高槻センター
10:30～12:00 (参加費無料 託児無し)
7/13(水)、8/31(水)、9/28(水)、
10/26(水)、11/24(木)12/21(水)、
2023年2/1(水)、3/1(水)

※急な変更の場合はSNS、GCメールで告知します。
申し込み不要です。気軽にお越しください。

おしゃべりカフェ

…気軽にお話しにきてね♪
今年度の日程決まりました。

6/15 (水) 今年度初めての
おしゃべりカフェがげんきくんの
お店枚方駅前店にて開催されまし
た(^^)雨にもかかわらず、昨年度
から引き続きご参加いただけて感
謝です。今回は、健康をテーマ
に、体や心の健康について時間を
忘れるほど楽しくお話できまし
た。(理事O)



今年度もみなさんと
楽しい時間を
過ごしたいです♪

6/22 (水) 今年度から始まった、
高槻センターでのおしゃべりカフ
ェ。冷たい緑茶と梅の甘露煮を用意
して、組合員さんやワーカーズさん
と最近の出来事をお話しました。
メンバーが持参した『子どもが育つ
魔法の言葉』の日めくりカレンダー
を見ながら、子どもに気付かされ
ることもたくさんあるね、と学びあ
ったひとときでした。(広報T)



お買い物のついでに、
少し立ち寄って
お話しませんか？



★体調不良の時も、配達員あって、
本当に助かりました。Thank you

★ルッコラをサラダに入れると、
ワンランク上の味になります。

★お弁当用×チカツ
息子が気に入っています

★冷凍産直ごぼう、
味も歯ごたえも良く、
調理時間も短くて
助かっています。

★フレンチトースト
ちょっと甘い物が欲しい時、
嬉しいです。



★「里芋といかの煮付け」
ネットで便利なおかず。
冷凍庫にあると、安心

★「ゆず香るごまポン酢」
サラダのドレッシングに最適!!

★パスタ用ゆず醤油ソース
作ってくれて感謝です♡



これ！よかったよ〜♪

…もうすぐ夏休み！！ミールキットで時短料理
包丁いらすで親子クッキングに挑戦～



包丁いらすで
めっちゃ楽で～

お肉とカット野菜、味付けのタレがあらか
じめセットされて、冷蔵でお届けされる超
時短おたすけメニュー！お野菜シャキシャ
キ、優しいお味が箸が進みます。ポリュ
ームを出したいときは、冷蔵庫の残り野菜を
入れてもいいですね。(広報T)

八宝菜
炒めはじめて
10分で食卓へ



さば缶サラダ
混ぜるだけ。
冷蔵庫から1分調理！



国産キャベツの千切りは、カットがされてい
るので付け合わせなどによく使います。さば
缶と混ぜるだけで一品になるので便利！しっ
かりしたお味で美味しいです。(広報A)

八宝菜セット

材料 (2～3人分)
八宝菜ミールキット 1セット
なたね油 (大さじ1)

◎作り方

①フライパンに油を中火で熱し、肉を
入れて炒める。
②肉の色が変わったら野菜をいれて火
が通るように3～4分炒める。
③野菜がしんなりしたら添付のタレを
回し入れてできあがり。



さば缶サラダ

材料 (2～3人分)
さばの味付け缶 1缶
国産キャベツの千切り 1袋
お好みでマヨネーズ、ねぎ

◎作り方

①ボウルにキャベツ、さば缶
をいれて混ぜる。
②皿に盛りつける。お好みで
ねぎやマヨネーズを添えて
できあがり。

