

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、井上さん、野口さん、板野さん。応募総数64通。ご応募ありがとうございました。




Illustrated by R・Yさん 140号 応募メット 8/12(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

みんなのおたより

ピーチクパーチク

あらびきウインナーとってもおいしい！

中々九州の実家に帰れていない中、地元の野菜が届いた時すごく嬉しくて実家に帰った気分になりました。

ゆで玉子のカラがスルッとむけて感動でした

トマトが苦手な息子はG.C.のミニトマト、特にカラフルミニトマトだととても喜んで食べます！

ちくごのつゆは煮物から丼物、麺類のつゆとしてもとても重宝します。薄味に自分で調整もできるし便利です。

毎日夕ごはんを何にするか悩む…そんな時にミールキットがあるとホッとする♡

イベント情報はホームページから確認できます。随時更新しています。くわしくはこちら




★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8月1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！

編集後記

この2年ほどお祭りや花火大会も中止が多かったですが、今年は少しずつ再開されているようですね！昨年カタログで注文した花火をまだ開けていないので、夏休み家で楽しもうと思います。湿ってないかドキドキ！（広報N.E）



GCおおさかフェイスブック、Instagram随時更新中！フォロー＆いいねを！

早期予約で得しちゃおう！

安心！
優先にお届け。



グリーンコープのみかんは
◎農薬を減らして栽培、摘果剤、除草剤を使用していません。
◎腐敗防止剤を使用していません。
◎有機堆肥を使用しています。
◎大、小、混玉でお届けします。
◎誰が作ったか明確です。

グリーンコープのりんごは
◎農薬を減らして栽培、摘果剤、除草剤を使用していません。
◎誰が作ったか明確です。

両方とも早期注文された方から抽選でプレゼントもあります！

早期予約は
カタログ注文より
お得です！！



6/30(木)交流会では、りんごとみかんの生産者さん達の熱い思いを直接オンラインで聞きました。過酷な自然災害にも負けず、私達組合員の為に日々苦労や努力をして下さっていることに胸を打たれました。質疑応答では、普段疑問に思っていることや、日頃の感謝の思いを伝えられてました。今年も事前予約が始まります。我が家も忘れず注文して、届いたらありがたくいただきたいと思います。（広報F）



高所での摘果作業や受粉も全て手作業です。

りんごみかん早期予約は
カタログ25号
(8/29～)
26号(9/5～)
別チラシにてご案内します。
お見逃しなく！！



公開たべもの委員会

～北野田駅前たべもの委員会～



6/23(木)今回は公開委員会でいつもより賑やかに焼製を行いました。家では失敗した、憧れだけどなかなか手が出ない、そんなイメージがあるけれど、特別な材料は桜チップだけ。火を入れていった時の桜チップの香りに期待が高まりました。身近にある材料で手軽、家でもやってみる！とみなさん満足の表情でした。（広報Y）

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ずつ隠れています。3号分文字を覚えておいて、来月号で応募してね！正解者の中から抽選でステキな商品をプレゼント。応募方法は9月号でお知らせします。来月号おたのしみに！！

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
りんごとみかん
生産者交流会
公開たべもの委員会
3号連続企画
りんごとみかん
お得に買おう！



2ページ
足と靴の相談会
救命救急講座
これよかったよ～
いつもここに
おいしいレシピ



3ページ
救命救急講座
0円マーケット
ステキなgreenさん
コラボ弁当のご紹介



4ページ
まちがいさがし
ピーチクパーチク
まちがいさがし
イベント情報



足と靴の相談会

…しっかりした足の測定、
ぴったりの靴をゲット。



インソールの調整に来られた
組合員さん。相談会では靴の
修理や調整もおこなって
います。足の形が変わっても
調整することにより履き心地が
ぐんと良くなります。
末長く履ける靴、魅力的ですね。



手作り靴のブランド「パラマウント・ワークス・
コープ」。職人が、一つ一つ丁寧に手作りした革靴
を販売されています。販売会ではなくさんの靴が並
んでいます。相談会に参加して自分にピッタリの靴
に出会う楽しみを、一度味わってみては。

7/7(木)『高価な靴』そんなイメージでドキドキしながら参加しま
した。足の測定をして靴を選ぶと思いきや…ん!? 足首の柔らかさに
体のカウンセリング!! お話が終わって靴を持ってきてもらおうと、な
んとピッタリ☆普通の靴屋さんでは自分に合う靴が見つけれない人
が来るとおっしゃった言葉に納得した、とても充実した時間でした。
(広報Y)

救命救急講座を行いました

…初期対応の大切さを
学びました。



7/11(月)いのちをまもる取り組みとして、美原消防署
より講師をお招きし、託児スタッフと理事、組合員事務
局が救命救急講座を受講しました。講習は、AEDの使用
方法や誤飲や熱中症の処置など、いざというときに役立
つ知識を中心に行われました。そのなかで、AEDの重要
性や、緊急時にAEDをお借りすることができる「街角
AED」という取り組みが紹介されました。
また、そもそも救命救急に至らないために、事故の予防
をすることの重要性も教わりました。(広報N.S)

救命救急でまず思いつくのが心臓マッサージや
人工呼吸。講習では、人形を使って実際に胸部圧迫
(心臓マッサージ)の方法と手順を教わりました。

●心肺蘇生の手順●

①発見したら応援を呼び、119番通報

②胸部圧迫(心臓マッサージ)とAED

脳に酸素が行きわたらないと、4分で脳にダメージが
おこり、救急車の到着まで待つと蘇生しなくなる。

③二次救命(医師による医療行為)



0円マーケット&物々交換会

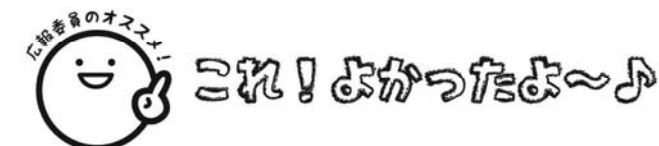
…4R運動も
よろしくね♪



「0円マーケット&物々交換会」が
7/4(月)高槻センターで行われました。
持ち寄られた品をなんと0円で持ち帰ることが
できるという太っ腹な企画です。「家に眠って
いる不用品を、必要な人に届けたい」という思
いで開催されました。(広報N.S)



持ち込まれた品は、それぞれ新しい
持ち主の元に旅立って行きました。
好評だったので、次回開催もあるかも???



広報委員おすすめのそうめんつゆのご紹介。
簡単なので夏休みのランチにぴったり!



✨ステキな green さん ✨



今回は堺市の「旬菜 筆ぽぽ、」さん。



きゅうりと豆乳スープのつゆ

材料 (4人分)
キュウリ…2本
ミョウガ…2コ
豆乳…3カップ
[A]
鶏ガラスープの素…大さじ1/2
塩…小さじ1/2
炒りゴマ(白)…適量

●作り方●

- 1.キュウリは塩(分量外)をまぶして板ずりをします。キュウリ1/2本
とミョウガはせん切りにし、残りのキュウリはすりおろします。
- 2.鍋に豆乳1カップとAを入れて火にかけて溶かし、ポウルにあげて冷
まします。
- 3.残りの豆乳とすりおろしたキュウリを合わせます。
- 4.せん切りにしたキュウリ、ミョウガ、炒りゴマを添えます。

すりおろしきゅうりと千切りきゅうりの食感が楽しく、残ったスープ
まで飲み干せる旨さ。塩昆布を乗せるとおいしさ倍増!
お好みでみょうがを加えても◎!(広報T)

カレーつゆ

材料 (2~3人分)
レトルトカレー…1袋
めんつゆ(ストレート)
…100cc
きざみ葱…適量

●作り方●

材料をまぜてできあがり!



山形だし

材料 (4人分)
ナス …2本 キュウリ…1本
みょうが…2本 大葉 …5枚
オクラ(茹でた)…5本
醤油…大さじ1
汐吹き昆布…適量
かつおパック…適量

●作り方●

- 1.材料を細かく刻む(オクラだけ茹でておく→オクラはなくても良い)
- 2.醤油とかつおパック、汐吹き昆布を加えて、1の材料を混ぜる。
- 3.30分~1時間冷やしたら出来上がり。

夏野菜をたっぷり刻んで和えるだけ!家でもよく作りますが、塩昆布を入れたの
は初めて。なかなかいい仕事してました!大葉の香りもよく、きゅうりとナスの
食感もGOOD◎試食時みょうが欠配が残念。ある方がおすすめ!(広報W)



名物おからサラダは
他では食べられない味!
もちろんコラボ弁当にも
入っています。

堺市北区北花田にお店を構えて今年でちょうど15周年。
ご夫婦で切り盛りされている小粋な割烹店です。
丁寧に取られた出汁と旬の食材にこだわった季節感溢れる
お料理を味わうことができます。季節ごとに具の変わる
土鍋ご飯とおからサラダが名物!(広報N.S)



日本料理 旬菜 筆ぽぽ

大阪府堺市北区北花田町3-33-5

Tel:072-250-6505

定休日:月(月に一度月火休み有)

営業時間:昼11:30~14:00(ラストOD13:30)

夜17:30~22:00(ラストOD21:30)

金土23:00まで(ラストOD22:30)

駐車場:有



Instagram



筆ぽぽさんのご飯は冷めてもおいしいのが
モットーでお弁当にもピッタリ。
メインの鶏ハンバーグは、GCの産直鶏を使用。
容器は土に還るエコな素材でできています。
GCの考え方に奥様が賛同してくださり実現しました。
お弁当のご注文お問い合わせは筆ぽぽさんまで。

イベント情報

くわしくは地域のチラシにて

①プロに聞きたい!地球に優しいお掃除術
(エコ&ライフ委員会主催)

日時:9月14日(水)10:00~12:00 北区民センター

②れんこん生産者やまびこ会さん交流会
(高槻・豊中支部主催)

日時:9月29日(木)10:30~12:30 クロスパル高槻

③れんこん生産者やまびこ会さん交流会
(堺・岸和田支部主催)

日時:9月29日(木)10:30~12:30 サンスクエア堺

全て託児あり(ひとり300円)
参加費②③500円
問い合わせ先
①③堺センター
②高槻センター

