

出資金 10 億到達しました！



あかるいまち 21

2012 国際協同組合年 ホームページはこちら♪→<http://www.hch.coop/>

組合員活動ニュース No.668

2012年9月4日(火)

広島中央保健生活協同組合

組織部 TEL082-532-1264

FAX082-532-1267

9月と言えば上半期の締めくくり。そして、10月はいよいよ「生協強化月間」です！
支部でも職場でも準備を進めていきましょう！

めざそう仲間ふやし毎月200人!! 参加しよう「新福島生協病院建設運動」!!!

大人気！「男の料理班会」開催♪(8/24 南区東支部)



【餃子を包む参加者】

8/24(金)東雲第1公園集会所にて料理班会を開催しました。講師で組合員の相良光圀さんは、なんと元有名レストランで和食の料理人！惚れ惚れするような包丁裁きでした。

この日は、お家でも実践できるメニューということで、「五目チャーハンとニラ餃子」を作りました。参加者の14名中12名はが男性ということもあり、普段あまり料理をしていない方々ばかり。すごく目をキラキラ



輝かせて一生懸命料理を作りました。

初めての餃子包みに挑戦し「なかなかむずかしいね～」とか「上手にできた！」とか会話も弾みながらあっという間に大葉入りのニラ餃子100個が完成。とっても美味しいメニューが2品完成し皆でおいしく頂きました！男の料理班として継続していきたいです。

野菜でお菓子？野菜を使ったお菓子づくり教室を開催(8/24)



8/24(金)いきいきプラザの調理室にて料理教室(主催:健康づくり委員会)を開催しました。会場に集まったのは夏休み中のチビっ子からおじいちゃん・おばあちゃんまでと、多世代料理教室になりました！

福島生協病院栄養科管理栄養士の塩谷さんから野菜を使ったユニークな和スイーツの作り方を聞くと、早速作業開始！「3色みたらし団子・枝豆あんのどら焼き・ナスと赤ワインのジャム」の3品を調理し、おいしく頂きました☆

もちろん、作って食べるだけではありません(笑)お菓子作りに使用した野菜の栄養素についてもきちんと学習しました。ナスの皮にはポリフェノールが含まれており、ジャムの色だけではなく栄養素もあるそうですよ。

※ホームページにてレシピを掲載しています。

<http://www.hch.coop/>



協同組合がよりよい社会を築きます

広島中央保健生活協同組合

