

やろう！仲間ふやし1日20人！



あかるいまち 21

ホームページ & facebook もチェックしてね♪

組合員活動ニュース No.697

2012年11月26日(月)

広島中央保健生活協同組合

組織部 広島市西区観音町16-19

TEL082-532-1264

生協強化月間の到達(11/26 現在)

11/26の仲間ふやしは8名でした。。。まずは二桁を確実にクリアしていきましょう♪

	月間目標	到達 (4/1~11/26)	月間目標 達成率
仲間ふやし(人)	2,400	1,095	45.6%
出資金ふやし(千円)	176,000	74,086	42.1%

「みんなでおしゃべり」これが隠し味!!



【料理を囲って弾むおしゃべり】

11/22(木)、五日市支部アジサイ班では「おひとり様の料理」というテーマで料理班会を行いました。メニューは「電子レンジで作る炒飯」「キャベツとひき肉の重ね煮」「肉味噌」「キャベツのマリネ」の4品です。なかでも電子レンジで作る炒飯は目からウロコでした！油を使わないのでヘルシーで、そのうえパラッとした炒飯ができると大好評♪重ね煮もレンジで簡単にできました。また、肉味噌は作り置きしていろいろな料理にアレンジできる優れたもの。麻婆豆腐やミートソースなどにも変身するそうです！「これならできるわ〜！」「参考になりました！応用してみます」などの感想が出ていました。

今回は班長さんのご自宅で行なったので、みなさんととても和やかな雰囲気です。料理以外のいろんなことも話が弾んでいた様子でしたよ(^▽^)これからも、こうして集まっておしゃべりしたり、美味しいものを食べたりする時間を大切にしていきます♪

自家製野菜で安心☆おせち料理にチャレンジ!

11/21(水)、湯来支部杉並台班では、今からの季節にもってこいの「おせち料理」にチャレンジしました！おせち料理といっても、難しいものではなく簡単にできるもの、また華やかな見た目のものを作りました。「海老のテルミドール」「ホタテのウニ焼き」「味噌松風(みそまつかぜ)」と、



【豪華おせち料理】

門松をモチーフにしてほうれん草を海苔で巻いた「若竹巻」を作りました。いつもの料理班会とは違った雰囲気の料理に、みなさん一品一品感心して食べておられました。しかも材料のうち、ほうれん草や玉ねぎなどは組合員の手作り野菜ということもあり、よりおいしくいただきました♪



【写真中央：講師の藤沢さん】

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