

みなみ風



発行責任者：鶴島佳子／23 区南生活クラブ生活協同組合 発行日：2017 年 1 月 30 日

●〒156-0051 世田谷区宮坂 3-13-13 ●Tel:03-3426-9914 ●Fax:03-3426-9911 ●mail:block.23ku@s-club.coop

ごきげんスマイル

納得して安心して食べさせられる消費材

生活クラブに加入してようやく1年が過ぎました。加入して間もないうちから、まち港の運営に関わらせて頂いたおかげで、様々な消費材について勉強することができました。何も知らぬまま、まち委員としてエコライフフェアに参加した時は、生活クラブを知らない方でも、透明性のある安心安全な食べ物への関心の高い人が多く、驚いた事を覚えています。大盛況で試食品がなくなり消費材も完売し、次に繋がる良い経験をさせて頂きました。

2歳の息子がおりますが、消費材をより知ることで、納得し安心して食べさせられる事がとてもうれしいです。特に、皮なしウインナーや温州みかんジュース、スティックチーズケーキは息子のお気に入りです。お肉をほとんど食べなかった息子が、(株)平田牧場の豚肉と(株)秋川牧園の鶏肉のお陰で食べられるようになり、レパートリーも増えました。これからも美味しく安心して食べられる消費材をどんどん食べて成長して欲しいです。



まち港 三島 恵さん



私のお気に入り

ホットケーキミックス

日東富士製粉(株)

最近ではホットケーキミックスで息子とクッキー作りにはまっています。なんと、材料を全てポリ袋に入れてコネコネするだけなんです！そして袋の上から平らにならし型抜きするだけ。これなら2歳児(男子)でも汚さず楽しめますよ。砂糖の代わりに消費材の国産はちみつを使用し、しっとり。

卵蒸しパンも簡単でオススメです！



もくじ

「まち」「ちいき」ってなあに？	2・3
まちのおすすめ消費材	4・5
【青い地球】	3
まちのページ>まち港>	6
【私のまちのコミュニティ】【私のまちのおすすめ消費材レシピ】	
【事業所班探訪記】 (株)ヴィボン	
みんなの広場【投稿・今月のクイズ・川柳】	7
ナビ子が語る 生活クラブ用語「ワーカーズ」って何？	
デポー通信	
お知らせ・理事だより・応募用紙	8

配送センター

世田谷センター 世田谷区桜新町 2-31-5 TEL:03-3426-9913 FAX:03-3420-1598	大田センター 大田区仲池上 1-19-12 TEL:03-5748-0661 FAX:03-5748-0314	ベイ東京センター 千葉県市川市田尻 1-10-9 TEL:047-393-6350 FAX:047-393-6353
--	---	--

生活クラブのお店

デポーせたがや 世田谷区宮坂 3-13-13 TEL:03-5426-5211 開所:10:30~19:30 日曜定休

23 区南組織概要 2016 年 12 月末現在

	配送	デポー
組合員数	15,949 人	2,101 人
加入者数	200 人	23 人
脱退者数	-135 人	-12 人
世帯当利用高	26,885 円	15,947 円
総利用高	427,062,226 円	33,345,652 円

配達についてのお問い合わせは下記へお願いします

●[世田谷区・渋谷区の個別配送] 03-3426-9550

●[大田区・目黒区・品川区・港区・中央区・江東区・江戸川区の組合員、世田谷区・渋谷区の班配送] 03-5426-5218(コールセンター)

23 区南のエリアは、世田谷区、渋谷区、目黒区、大田区、品川区、江東区(一部を除く)、江戸川区、港区(台場を除く)、中央区(一部を除く)

●生活クラブは、組合員が **出資** **利用** **運営** をする生活協同組合です



「まち」ってなあに？

生活クラブは、組合員が**出資、利用、運営**をする「生活協同組合」です。私たちの暮らしのなかで困ったことを、他人まかせにせず、みんなで話し合い、解決しています。

組合員がより運営しやすい仕組みとして「まち」や「ちいき」があります。おおぜいの組合員が身近な地域で活動することで、生活クラブ全体の運営が行なわれます。

まち大会の様子



◆ まち

主に行政区などで分けた、組合員が活動するエリアを「まち」と呼んでいます。年に一度の「**まち大会**」で、まちの方針や事業計画、予算を決定し、承認された「**まち運営委員**」が活動を組み立てていきます。各まちは、まち活動費を組合員から集め、まちの運営費としています。活動には、組合員なら誰でも参加できます。

活動の幅はとても広く、生活クラブの仲間を増やすため、消費材の利用を高める試食会や、生産者交流会をはじめ、環境、福祉、生活保障などについて学んだり、多岐にわたっています。

まちの活動は広報紙や Web、メルマガなどで伝えています。



まちの活動
きさいち
(私市醸造(株)との生産者交流会)



まち広報紙（まち品川）



まち広報紙（まち江東）

「ちいき」ってなあに？

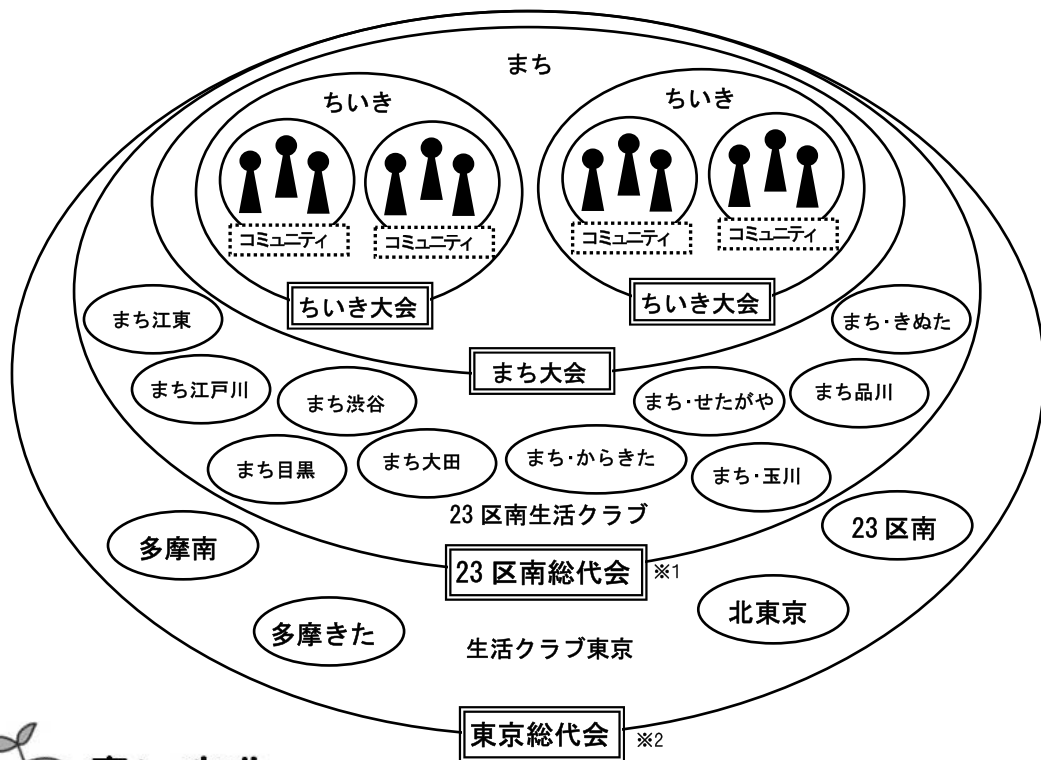


◆ ちいき

「まち」の中を、いくつかの地域に区切ったものが「ちいき」です。移動しやすい範囲の中で身近な組合員が集まり、企画などを行なっています。年1回の「ちいき大会」では一人一票の議決権があり、活動方針や予算などを決めています。ちいき組合員から選出された「ちいき運営委員」が運営します。

◆ コミュニティ

「ちいき」の中を町丁目で区切った行き来しやすいエリアで、20人から40人くらいの組合員の集まりが「コミュニティ」です。コミュニティリーダーが呼びかけてコミュニティを立ち上げます。お互いに顔が見え、日頃から助け合える関係性をつくることを目的としています。コミュニティの組合員どうしが気軽に集まり、お茶会や学習会などを行ないます。



※1) 23区南総代会

それぞれの「まち」から選出された代表(総代)が出席し、23区南生活クラブ生協の方針や事業計画などを決定します。総代会は毎年6月に開催します。

※2) 東京総代会

都内4つの生活クラブ生協(23区南・北東京・多摩きた・多摩南)から選出された代表(総代)が出席し、生活クラブ東京の方針や事業計画などを決定します。東京総代会も毎年6月に開催します。



のっけ弁

2年半前、第3子が生まれ、夫の弁当作りを再開した。作り続けるうちに辿り着いた弁当が「のっけ弁」だ。ご飯を弁当箱一面に敷き詰め、おかずをてんこ盛りにする。おかずの品数が少ない日も大丈夫だし、詰める時間が短縮できる。気がつけば、ご飯を一面に敷き詰めるのが快感になっていた。そして事件が起きた！

先日、帰宅した夫がニヤッとしながら私に言った。「今日、Aさんの家族LINEに、父ちゃんの弁当写真がアップされたよ」。その日は、崩れた卵焼きやら鮭フライをメシの上にドンと置いただけ(笑)。同僚はその絵

面と大盛りご飯に驚愕したそう。数日後、試しにご飯の重さを量ったら、なんと500gだった(茶碗中盛り3杯強...)。これじゃド肝を抜くはずだ。でも、ラクチンな「のっけ弁」作りはやめられないなあ。

生活クラブの米消費にも貢献していると言い聞かせつつ、土壌学をかじった者として、大盛りメシついでにぜひお伝えしたい。米が千年以上の連作にも耐え(これが水田のスゴいところ、畑作では休耕が必要)、私たちの命を支えてきた事実を！

(まち品川 山口 亜希子)

まちのおすすめ消費材

(株)泰山食品商行 まち・からきた しそわかめちりめん

カタクチイワシと真イワシの幼魚などを使用しており、シソ、炒りごま、わかめ入り。原材料は、カタクチイワシ(国産)、真イワシ(国産)、わかめ(国産)、シソ(国産)、砂糖、食塩、ごま(中国)で添加物は一切使用しておらずそのほとんどが国産です。



おすすめレシピは、**しそわかめちりめん卵焼き**です。

- 主な材料(4人分)
卵…4個 しそわかめちりめん…15g
細ねぎ(小口切り)…2本分 なたね油…適量
A {だし汁(昆布・かつお)…大さじ2 素精糖…小さじ1}
①ボウルに卵を割りほぐし、しそわかめちりめん、A、細ねぎを加えて混ぜ合わせる。
②卵焼き器になたね油をひき、①の 1/3 量を入れて菜箸で混ぜ、半熟になったら向こう側から手前に巻く。残りの卵液も半分ずつ流し入れて同様に巻く。

カタクチイワシはカルシウムやビタミン D、DHA など栄養がたっぷり。わかめもカルシウムやヨウ素など栄養豊富ですので、お子さまにも食べさせてあげたいですね。(Y. T)

今年度、各まちでは、ごはんにぴったりな「まちのおすすめ消費材」を選んで利用促進活動をしています。
どんな点がおすすめなのか、おすすめのレシピ、など
各まちの消費材メッセージ委員のみなさんにアピールしてもらいます！

まち渋谷 私市醸造(株) 食酢

お酢を取ると健康維持に良いそうです。また、お肉類を柔らかくし和・洋・中どんな料理にも合う低価格、高品質の「食酢」をお選びください。
更に、せっけんでの洗濯や、シャンプー後の仕上げのリンスにと多方面で役立ちます。



明治創業当時から受け継がれる伝統製法、「木桶三年熟成」を味わえるのは「食酢」だけ！消費材で代表的な酢と言えば「食酢」と「純米酢」ですが、「純」が付いているから「純米酢」を選ぶ？いえいえ、「食酢」を侮ることなかれ！
長期熟成酒粕と代々受け継がれる酢酸菌を木桶で熟成させる伝統的な表面発酵法で造られる酢と、近代的な通気発酵法で造られる純米酢と、NON-GM サトウキビを原料に造られるアルコールを酢酸発酵させたホワイトビネガーの3種を絶妙なバランスでブレンドした、私市醸造(株)と生活クラブの共同開発で生まれた消費材です。

(Y. S)

まち目黒 和高スパイス(株) 七味唐辛子

唐辛子、陳皮、黒ごま、けしの実、麻の実、青のり、山椒がバランスよくブレンドされ、独特な辛さと香味があります。
10g ずつの小袋入りなので、いつでも新鮮な七味唐辛子を楽しんでいただけます。唐辛子にはビタミンCが多く含まれているので美容にもいいんですよ！



おすすめ簡単レシピ

100 cc 程度のごま油に七味唐辛子 1 袋(10g)を混ぜるだけ。簡単ラー油の出来上がりです。火を通さないので、辛味がマイルドで、そのままご飯やお豆腐にかけて食べてもとっても美味しいです。ぜひお試しください。

(C. T)

(有)小野田製油所 まち港 ごま油

生活クラブのごま油は、全て手作業の伝統製法「玉締法」で作られた、ごまの風味と栄養がそのまま味わえる「べっぴんさん」です。
さらさらしていて、透明褐色、香りがよく、くどくないのが特徴です。行事の際、試食した2歳の子どもが気に入っておかわりをするくらいおいしいごま油です。



そんな特別なごま油は、シンプルにナムルやドレッシングなどにしても違いがよく分かります。ごはんとの相性もとてもいいので、**韓国風のりまき「キンパ」**などを作ってみるのもおすすめですし、この**ごま油で揚げた天ぷら**も絶品ですよ。是非いろいろお試しください。

(M. S)

(株)マルモ青木味噌醤油醸造場 まち江戸川 国産十割こうじみそ

味噌は病気の予防や美容に効果絶大の日本を代表するスーパーフードということをご存知ですね。大さじ 1 杯の味噌にお湯を注いでわかめを入れて、お一人様簡単味噌汁も美味しくいただけます。



そして常備したくなるのが「**ニンニク味噌**」。
ニンニク 1 個をみじん切りにして炒め、味噌 150g、素精糖大さじ 5 杯、みりん大さじ 2 杯、酒大さじ 2 杯を鍋で火を通して出来上がり。ご飯や焼きおにぎり、野菜、肉、魚、こんにゃく、豆腐、色んな食材に添えて毎日食べて健康味噌美人に。

(A. I)

(株)マルモ青木味噌醤油醸造場 まち・きぬた 国産十割こうじみそ

塩分は少し控えめの中甘口で、ディップにも最適。ご飯がすすむ美味しい味噌漬けをご紹介します。



鶏むね肉の味噌漬けオープン焼き

- 丹精國鶏むね肉 1 枚 大きめのそぎ切りにする。
調味料 十割こうじ味噌、みりん大さじ 1、酒少々を合わせる。
①大きめのそぎ切りにしたむね肉に調味料を絡めて 2~3 日冷蔵する。
②①を、調味料は洗い流さずにシートを敷いて焦がさないようにオープン(220 度)で焼く。
豚肉で作っても美味しいです。是非お試しください。

(W. T)

北海道漁業協同組合連合会 まち・せたがや 紅鮭ほぐし

味よし、色よしの紅さけを焼きほぐした、とっても便利な消費材です。味付けは塩のみ。
おにぎりの具材に！ ちらし寿司に！ チャーハンの具材に！ お弁当に！！ほどよい塩加減で手間を省いてもおいしい大満足のごはんが作れます。



さけちらし

- 簡単に彩りもきれいなちらし寿司ができます。
材料:お米、すし酢、焼きほぐし鮭、きゅうり、しその葉
①酢飯を作る
②キュウリを輪切りにして塩でもむ。少し置いたら、水で流し水気を絞る。
③しその葉を刻む
④酢飯に焼きほぐし鮭、キュウリ、しその葉を混ぜ、ごまをちらす。



(Y. K)

(株)生活クラブたまご まち江東 鶏卵



黄身の色の濃さは栄養と関係ありません！
市販品はパプリカの色素などをエサに加えているので濃い黄色ですが、生活クラブはレモンイエロー。それは自給力を高めるために「**国産飼料用米**」を配合しているから！
健康な親鶏から産まれます！
日差しを浴びて風が入る「**開放型鶏舎**」で育てています。また「**純国産鶏種**」だから日本の気候風土に適しているため、抗生物質に頼らず、すくすく育ちます。

ごはんとの相性抜群！
おすすめの食べ方はやっぱり…TKG！！(=たまごかけごはん)
賞味期限と採卵日が併記されているから安心して食べられます。(C. T)



みえぎょれん販売(株) まち品川 焼のり

ご飯のお供として、パッと手軽に添えられる焼きのり。あっさりとしたご飯の味に海の風味を運んでくれます。
生活クラブの焼きのりは、提携先で仕入れ、加工、出荷まで一貫して行ない流通過程を省略しているため、味・色ともに高品質な割にお手頃な価格で普段使いにぴったりです。

三重県・伊勢湾口で養殖した、香り高く独特の甘みが特徴です。おいしいだけではなく**たんぱく質やミネラルなど栄養もたっぷり**。生産者からの愛情もつまっています。

(Y. H)

(株)平牧工房 まち・玉川 ポークウインナー

お弁当の友、ピラフ、パエリア、洋風寿司とお米との相性も GOOD！使い回せて便利ですね。NON-GM 飼料と飼料米を食べている狹平田牧場の豚肉で作られています。



添加物たっぷりで倍に増量している市販ウインナーがありますが生活クラブのポークウインナーは**化学調味料、発色剤、リン酸塩、増量剤不使用**。冷蔵庫で切らさないように「安心よやくらぶ」に登録しておきましょう！

(H. M)

(株)カジノヤ まち大田 納豆

1980 年、「国産中粒大豆を使って納豆を作って」とカジノヤに要望してから取り組みが始まりました。納豆には以下の効用があります。
たんぱく質が豊富です。コレステロールを含まないので気にせず食べられます。血栓を溶かす酵素ナットウキナーゼは血流の滞りやすい夜に食べると有効と言われています。ビタミンKが多く含まれ、カルシウムと共に食べると骨を丈夫に保てます。



カジノヤおすすめレシピ

トマト：小さく角切り きゅうり or アボカド：小さく角切りを納豆に混ぜオリーブオイルと少々の塩で味付け。
和食洋食どちらにも合います。1 日 1 回夕食に納豆を食べましょう！

(I. Y)

まちのページ

まち港

私のまちのコミュニティ

コミュニティ作りに向けて



まち港は、昨年度一年間の準備会期間を経て、今年度新たに誕生したばかりです。

委員の数も少なく、なかなか思うように活動が進まないことも多いのが現状ですが、そんな中でも今年度は、(株)平田牧場を招いての豚肉学習会や、餃子の美勢商事(株)との交流会、夏ギフト、冬ギフト、クリスマス、お正月用品の試食会などを開催することができました。

企画を開催する度に、少しずつではありますが、地域の顔見知りが増え、これからのコミュニティ作りなどに向けてまちの土台ができていっているような気がしています。

今後もキャラバンやイベントなどの活動を通して、地域の住民の方々に生活クラブを知ってもらい、また、仲間作りにつなげていけたらいいなと思っています。
(齋藤 麻衣子)

私のまちの おすすめ消費材レシピ

明太子の旨ごま油和え



まちのおすすめ消費材
「ごま油」

これいいよ!!
出汁巻き卵の
具にしても
美味しいです。

- <材料>
- からし明太子 1腹
 - ねぎ
 - たくあん
 - ごま油 大さじ1
 - 炒りゴマ 適量
 - 焼きのり お好みで

- <作り方>
- ①ねぎとたくあんをみじん切りにする。
 - ②からし明太子は外皮から絞り出し、ほぐす。
 - ③焼きのり以外の全ての材料を、よく混ぜ合わせる。
 - ④ご飯にお好みで焼きのりを散らし、その上に③をのせて食べる。

(小原 レイ)

事業所班 探訪記

(株)ヴィボン

住所：港区南青山5-12-6
青山第二和田ビル 4F
電話：03-5468-7330

まず感じたのは、(株)ヴィボンの代表である酒井さんの真っ直ぐな人柄。良い商品を消費者に届けたい気持ちはもちろんですが、熱意を持った生産者としてお付き合いをしないというところからも、商品に対する愛情が感じられました。

オリーブ油についてたくさん説明して頂きましたが、中でも日本とEUでの審査基準があまりにも違う事に驚きました。EUではとても厳しく、9段階(JASは2段階)ものランク分けをしています。審査も40項目近く(JASは9項目)もあり、とても厳しく精査しています。オリーブの品種や畑の風土など、まるでワインのようで目からウロコのお話ばかりでとても勉強になりました。また、ラベルに生産者の情報が

記載されているのもとても珍しい事で、良い商品を扱う自信と、安心して購入してもらいたいという優しさがかえりました。

社名であるヴィボンとは造語で「良い生活」という意味だそうです。1本のオリーブ油から心も体も豊かに良い生活が送れる、本当にそれを実感できる良い機会でした。

(三島 恵)



代表取締役社長の酒井さん(右)と
取締役の酒井七生さん(お嬢さん)



みんなの広場

★12月号の感想

デポー通信「デポーと予約活動」を読んで、いつも注文し忘れたり、足りなくなったものを便利に買えるお店の感覚で利用してしまっていたのですが、デポーでも改めて予約が大切であることに気付く記事でした。ごきげんスマイルのポリチ缶のキッチンガーデンすてきですね！真似したい！！

まち・玉川 ATさん

おせち料理は「手間もかかって大変」というイメージがありましたが、12月号の簡単おせちレシピは、どれもあつという間にできるものばかり。今度のお正月は、消費材を使った手作りおせちに挑戦したいと思います。

まち品川 TNさん

表紙は毎回登場する人たちの「私のお気に入り」も楽しみです。自分が利用したことのない消費材の時は購入して利用してみようという気になります。「簡単おせち」は作ってみたいものが幾つかありました。これからも消費材利用法(調理法)提案してほしいです。自分はマンネリ化しているので。

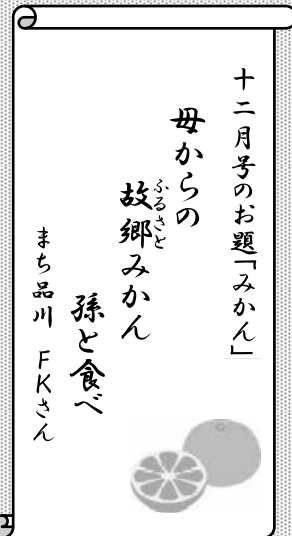
毎回いろんな方面、分野で活動している様子があり、私は丁寧に見ています。楽しみなのでこれからもよろしく！

まち江戸川 AKさん

「しながわ子ども食堂ふたば」の名前を最近よく耳にします。住まいが近いこともあり、お手伝い出来ることがあれば良いな～と思っています。

まち品川 FKさん

★川柳



今月のお題は「風邪」

★今月のクイズ

まち港のおすすめ消費材は「○○○」
12月号の答えは「ぐらん」でした。

※ ご意見と一緒に、クイズおよび川柳をどんどん応募してください。
※12月号で応募を頂いた中から、抽選で5名の方に、「玄米サクサク揚げ」をプレゼントしました。

デポー通信

行きたい知りたい参加したい！
みんなでつくる NEW デポー！

～ 今日までデポーいかなくちゃ～

デポーリニューアル実行委員会、元気に活動中～！

昨年の9月に結成されたリニューアル実行委員会のメンバーは、楽しそうです。面白そうな企画やアイデアが次々に出て来て、すぐに企画になっていきます。せたがやのリニューアルに活かそうと、都内の他のデポー見学や交流をしたり、加入を紹介してくれる組合員にどんなプレゼントがいいか頭をひねったり、拡大チラシのアイデアを出し合ったり、デポーイベントでのリニューアルアピールについてなど、目をキラキラさせて話し合っています。

みんなで目標を持って動くと、パワーが2倍にも3倍にもなるんだと実感しています。実行委員会は1回でも2回でも参加できます。多くの方の参加をお待ちしています。

◆次回リニューアル実行委員会

2/24(金) 10:30～12:30 生活クラブ館 201、託児 202

(デポー担当理事 望月 美喜子)

ナビ子が語る 生活クラブ用語

「ワーカーズ」って何？



ママに聞いたら、「ワーカーズってね「働く人たちの協同組合」ですって。

地域の人たちが共同で出資して、みんなが対等な立場で経営に参加して、自分に合った働き方をする事業のことですって。もうけを第一に考えるのではなくて、あたしたちの暮らしに必要なものやサービスを提供して貢献することが目的ですって！すばらしいわ。自分たちの働き方や利益の分配まで、話し合って決めるんですって！株式会社と違うのね～。

日本では1980年代(ママが学生の頃?)に生活協同組合の活動から始まって、全国に広がっているんですって。今では、いろいろな事業が行なわれていて、生活クラブでも配送ワーカーズの轍(わだち)や、デポーのフロアワーカーズなどが活躍してるのね。あたしのおじいちゃんも介護が必要になったら「たすけあいワーカーズ」のお世話になるかもね♪



**23 区南生活クラブ生協
第 23 回通常総代会 総代公募のお知らせ**

日時：2017 年 6 月 1 日（木）10：00～12：30

場所：成城ホール（世田谷区成城 6-2-1）

小田急線 成城学園前駅下車徒歩 4 分

定款に基づき、総代選挙を行います。総代数は 200 名で、各まちの総代定数は次の通りです。総代候補者名簿を一定期間掲示します。その間に異議の申し出がなければ、総代当選となります。

まち・せたがや 30 名、まち・玉川 19 名、まち・からきた 31 名、まち・きぬた 18 名、まち渋谷 8 名、まち目黒 16 名、まち大田 29 名、まち品川 14 名、まち港 9 名、まち江東 13 名、まち江戸川 13 名

- ◆立候補受付期間：2017 年 2 月 17 日（金）～3 月 8 日（水）
 - ◆受付方法：書面で 23 区南生活クラブ生協本部事務局に提出
 - ◆総代候補者掲示期間：2017 年 3 月 24 日（金）～3 月 30 日（木）
 - ◆総代の任期：公告の翌日から 1 年間
- ※問合せ先：23 区南生活クラブ生協本部事務局 03-3426-9914



**2017 年 4 月より
中央区新川への配達を
始めます。**

2016 年度、中央区月島地域（佃、月島、勝どき、晴海）で配達が始まりました。2017 年度は新川、築地、日本橋浜町など、墨田川に沿ったエリアで徐々に配達を始めます。

4 月までに中央区新川で 40 人の加入者を集め、生活クラブの配達をスタートさせます。

**新川にお住まいのお知り合いを、
ぜひ紹介してください！**



紹介していただいた方には「焼伊勢のり」をプレゼント。
お知り合いの方には、ミニサンプルをプレゼントします。

理事だより

先日子どものクラスの保護者会があり、今年度クラス委員をしている私は会の進行役をしなければなりません。保護者同士が顔を合わせる機会がそれほど頻繁にあるわけではないので、保護者会の最初は自己紹介と一人一言をお願いしています。「今回は何を一言お願いしようかな」と迷ったのですが、お母さん自身の学生時代のエピソードをお話ししてもらうことにしました。これが結構面白い！「部活に燃えてました！」とか「私は帰宅部」とか「子どもには言えないけど、実は数学はいつも赤点で…」とか。

『え？あのママがそんなエピソード？』と意外な発見が満載♪そしてぐっと距離感が縮まったような。

子どものやることで気に入らないこともあるけれど、昔の自分を考えれば、そう文句も言えないかも？少しは眉間のしわを伸ばそうかな。（理事 滝鼻 容子）

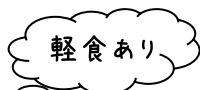


**2016 年度第 2 回
総代意見交換会**



日時：2 月 25 日（土）
10：00～12：30

場所：生活クラブ館 202・203 会議室
託児：あり 託児締切 2 月 10 日（金）



23 区南 2017 年度方針のポイントを確認します。また、地域で活動している生活クラブ運動グループの活動を紹介します。
※総代以外の方も参加できます。

みなみ風 2017 年 2 月号 応募用紙

牛乳便以外の配達便で各センターへ提出、デポー組合員はレジで提出。または 23 区南生活クラブ生協事務局に FAX 3426-9911 してください。みんなの広場は、23 区南情報ボックス Web ページからも投稿できます。✂ 切り 2/17(金)

■氏名：（ふりがな）		■TEL	
■住所：		■FAX	
■まち名：	■班・個配・デポー（いずれかに○を）	■組合員コード（配達明細などに記載）：	
■ p7 みんなの広場		「みんなの広場」に氏名を掲載しても良い方は✓をしてください。□	
○みなみ風 2 月号へのご意見ご感想を書いてください。			
○クイズの答え		クイズに応募される方は必ずご意見ご感想をお書きください！	
○今月の川柳 お題「風邪」			
■参加の方は□に✓を入れてください。			
□2/25 総代意見交換会		□託児希望 お子さんの名前	
		年齢	
■お友達を紹介してください。紹介して下さったあなたに素敵なプレゼントを差し上げます。			
○お友達の氏名		住所	
		TEL	