

# 生活クラブ まち中央通信 5月号



2020年5月発行 No.2

## 生活クラブの 夏ギフト

今年は  
どれにする？



色々あって  
迷うけど…

まち中央で4品

**おすすめ**

します！



注文期間は  
4ページ目に掲載しました



焼きおやき3種セット



カシスとぶどうの酢



平田牧場加工肉と豚肉みそ漬け



どら焼き詰め合わせ



### ▶まち中央のビジョンフード予約率

生活クラブの消費材は、利用することを前提に、私たちの望むものを生産者に手間ひまかけてつくってもらっています。

生産者と連携して食べることが自給率アップにつながります  
 予約して生産者を応援しましょう💪

- \* 米 実績63人（11.5%）、目標まであと24人
- \* 牛乳 実績177人（32.4%）、目標まであと40人
- \* 鶏卵 実績223人（40.8%）、目標まであと5人

### ▶▶2020年度まち中央テーマ消費材

#### 『丸大豆醤油』（タイヘイ）

- \* 畑で収穫された大豆を丸のまま
- \* NON-GM（非遺伝子組換え）
- \* 脱脂加工大豆不使用
- \* 伝統の木桶で発酵・長期熟成



次の醤油はコレを使ってみて！→

# 今月の ＼西田さん家の生活クラブ／



♡お子さんでもかんたん♡

## 牛乳でまぜまぜデザート

まち中央サポーター。親子二代で生活クラブの  
ヘビーユーザー・西田さんのコラムです◎

牛乳を混ぜるだけで簡単にできる、ふるふるデザートです。お手軽なのに安心材料というところが、さすが生活クラブの消費材です！子供も大好きです。



桃とイチゴがあります。年長の子供も自分で作れるので、お家時間が長い今、ちょうどいいオヤツになりますよー！

今月号で新メンバー（消費材メッセージ委員）のご紹介を  
するとお伝えしていましたが間に合いませんでした。すみ  
ません。また改めて皆様にご紹介いたします。

まちイベント詳細や健康に役立つ情報、簡単レシピ、  
さな吉さんの動画情報も配信します！  
また、トークからまち委員に生活クラブのあれこれを  
直接質問できます◎

＼イベント情報など配信しています。登録してね！

## まち中央のLINEとFACEBOOK

↓LINE



↓Facebookは検索で！



facebook内で  
検索して下さい

生活クラブ まち中央

検索



## ＼まち中央委員・サポーター大募集中！

生活クラブのウラ側を覗ける！



料理教室・イベント等での託児やお手伝い等をして下さるサポーター  
を大募集中です！

「ご都合つく時だけでOK」なので気軽にできます。

託児ケア者はエッコロ加入要（託児ケア者にはケア金が給付されます）

また、来年度のまち中央委員も同時募集しています。

子育て中ママも（託児あり）多く活躍中！

裏面の通信欄やまち中央LINEから気軽にお問い合わせ下さいね。

委員活動は月1～2日  
（委員により異なります）  
来られない日があっても  
大丈夫！託児もあります◎



エッコロ



私たち「まち委員」は生活クラブ職員ではなく、この広報紙を読んでいただいている  
皆様と同じ、いち組会員です。

育休中だったまち委員の一人が4月で復職したため、委員がひとり足りません。

年度の途中からで大丈夫です！**まち委員をしてくださる方を大募集！！**

＼笑いの絶えない楽しいまち会議！



まちサポーターのオススメ

## 『ノンカップ麺』

防災用に味は期待せず購入したものの、食べてみるとケミ  
カルな味がせずとても美味しい！

化学的なもの不使用なだけに賞味期  
限が半年と短いのがネックですが、

おやつや夜食に、回転備蓄に使えます。

（まち中央サポーター・伊東さんより）



## ベイセンターが “東雲”に移転しました

今後センターへのご連絡はこちらへ

(TEL) 03-5426-5218 (コールセンター)

(FAX) 03-6457-2624



# お家で生活クラブ！

もっと

外出自粛要請でお家で過ごす時間も多くなり、キッチンに立つ時間も増えたのではないのでしょうか？

私たちまち委員の『普段レシピ』をご紹介します。

いつもは使わない消費材もぜひ試してみてくださいね！

皆さんの『普段レシピ』もぜひLINEやfacebookにお寄せ下さい◎



＼私たちのオススメ／



## まち委員長の「富山県産白えびかき揚げ」

冷凍のかき揚げなんて所詮冷凍でしょ。と侮っていませんか？生活クラブのかき揚げシリーズはどれも秀逸です。特に富山県産白えびかき揚げは海老のにおいが香ばしくて最高です！ラップをしないでチン60秒でできあがりですが、そのあと温めておいたトースターに20秒いれると表面が少しこんがりして更に美味しい！白だしか万能つゆをかけて丼ぶりにしても、麺類にのっけても一気にご馳走になります。



## まち委員長の「どっぼんミートソース」

生活クラブのトマトミートソーススパゲティはそのままでももちろん美味しいけど、もう少し豪華にしたい時、平牧の豚挽き肉をトマトミートソースにどっぼんダイブさせてそのまま煮てしまいます。

ちゃんとした奥様は、フライパンで挽き肉を玉ねぎとかガーリックと共に炒めてからミートソースに足すってところでしょう。

平田牧場の挽き肉は、塩胡椒だけで十分に美味しいクオリティなんだけど、粘りが強くてなんせほぐし難い。ハンバーグならいいんだけど。



それで水分で煮てしまうのが1番ラクということで、ある日思いついた。あっという間にできるし、生活クラブの中濃ソースとケチャップを少し足したら、『あら、プロの味』！作る過程に優美さはないけど、間違いなく美味しい！



## 会計担当の「大豆と牡蠣マヨのサラダ」

我が家の簡単サラダのご紹介！

きゅうりを塩揉みして大豆ドライパックを入れて牡蠣味調味料とマヨネーズを1対1で入れるだけ。

大人は黒胡椒をかけておつまみに。




# ＊ ＊ まち中央 ・ 通信欄 ＊ ＊


配達便またはFAX（03-6457-2624）をご利用下さい。  
イベントはこちらから確認できます→




お名前	組合員番号	電話番号
ご住所		
メールアドレス（お持ちの方はご記入お願いします）		

## ～2020夏ギフト提出期間～

 全国宅配前期・・・6/1～6/5（カタログ配布は5/18～5/22）

 ご自宅用（組合員受取品）・・・6/1～6/5（カタログ配布は5/25～5/29）

 全国宅配後期・・・6/29～7/3（カタログ配布は6/15～6/19）

## ↓まち委員・まちサポーター大募集中です！！

託児ケア者として・・・（ ）活動できます （ ）まずは話を聞きたいです

まち中央のサポーターとして・・・（ ）活動できます （ ）まずは話を聞きたいです

まち委員の活動に興味があるので、まずはまち会議（勝どき）を見学したいです

生活クラブを紹介したいお友達があります（↓）

お友達のお名前		☎
ご住所		
ご意見・ご要望		