



# 玉川ニュース

## 4 April 月号

3月1日現在組合員人数 2,007人【世帯当購入額 2月実績 25,242円】

玉川南

### L's (エルズ) マークってなあに？

L's (エルズ) マークってなんだろう？ マークの付いていない消費材もあるけど、なにか基準があるのかなあ〜？ どうしてなのか聞いて・知って・使ってみよう！

エルズマーク↓



日時: 4月21日(日) 10:00~12:00

場所: 等々力地区会館 (等々力 3-25-16) 等々力児童館と同じ建物です

講師: 谷野あかね (23区南理事長)

定員: 15人

申し込み締め切り: 4月15日(月)

持物: 筆記用具、飲み物

参加費: 無料



託児はありませんがお子さん連れでお出かけください。

### お豆腐あれこれ！

玉川西

生活クラブのお豆腐を利用していますか？お豆腐に合う薬味や美味しい食べ方、意外な利用法をお教えます。安くて美味しく栄養満点のお豆腐のお気に入りの食べ方を見つけて下さい！

日時: 4月23日(火) 13:30~15:00

場所: 二子玉川地区会館合併室 (玉川4-4-5)

定員: 10人

申し込み締め切り: 4月19日(金)

持物: 筆記用具、飲み物

参加費: 無料



託児はありませんがお子さん連れでお出かけください。

# 2024年度 まち委員の紹介

## ◆森川 明子

西ちいき まち運営委員長

生活クラブ歴:10年

好きな消費材:丸きんまんじゅう  
のフルーツロールケーキ  
分からないことばかりですが先  
輩方に教えて頂きながら、  
まち委員として楽しく活動  
していきたいと思ひます。



## ◆久米 道子

西ちいき まち委員(会計)

生活クラブ歴:約10年

好きな消費材:アールグレイの  
紅茶、マーマレード、アラスカ産  
紅鮭(味噌漬け)、エビにら餃子  
至らない点もあると思ひます  
が楽しくやってまいりたいと  
思っております。どうぞよろ  
しくお願ひ申し上げます。



## ◆保坂 梢

南ちいき まち委員(消費材メッセージ)

生活クラブ歴:2年

好きな消費材:米だけで仕込んだ  
料理酒 杉勇

毎日子育て奮闘中です。生活ク  
ラブでは様々な消費材があり、たく  
さんの生産者の方々が携わっていま  
す。少しずつ勉強をしながら皆様  
が日々楽しく消費材と関わってい  
けるようお役に立てたら嬉しいな  
と思っております。どうぞ宜しくお願ひ  
致します。



## ◆奥村 恵理

南ちいき まち委員(情報)

生活クラブ歴:半年

好きな消費材:冷凍おろしわさび、  
有機和紅茶

マルシェで入会しましたが、その  
時の皆さんのイキイキとした元気  
な姿に心を動かされ、早々にまち  
委員に立候補しました。まだまだ  
分からないことばかりですので宜  
しくご指導くださいますようお願い  
致します。



## まち委員募集

手分けして活動しています。各自得意なことを  
都合の良い時間にできることをやっています

### <まち委員の活動>

- ・まち委員会議への出席(月1回)(会場は区内の集会所、区民センター、地区会館)
- ・まちの運営 ・マルシェ/キャラバンの企画など ・消費材について情報共有など
- ・広報紙(玉川ニュース)の作成 ・まちの会計 ・23区南会議の出席など(オンライン)

\*\*\*上記以外でも生活クラブを盛り上げるアイデアのある方、募集中です\*\*\*

※活動費をお支払いします。活動内容にもよりますが、平均月/5千円~1万円位。  
空いた時間にお仕事と併用でもOK! 育休の期間だけ、家事の隙間時間でもOK!



が今年度まち・玉川のテーマ消費材※です♪

鶏卵 10 個パック



税込み 363 円

平飼いたまご 6 個パック




税込み 337 円

生活クラブの卵は

- ♥ 希少な純国産鶏種
- ♥ 飼料に 遺伝子組み換え作物は使わない、収穫後農薬を使用しない、国産の飼料用米を配合。
- ♥ 採卵から出荷まで 72 時間以内が基本で<採卵日>を明記。
- ♥ 開放型鶏舎で飼育。太陽光が差し込んで 風通しも良好。

今月のたまごレシピ

レシピ リサーチチーム

<p>豚ひき肉の茶わん蒸し ＜猪肉蒸水蛋＞</p> 	<p>材料 (3~4 人分)</p> <p>卵 4コ</p> <p>冷凍鶏ガラスープ 2本</p> <p>水 2.5カップ</p> <p>A-なたね油 大さじ1</p> <p>塩 小さじ1/3</p> <p>コショウ 少々</p> <p>豚ひき肉 100g</p> <p>タレ</p> <p>〔しょうゆ 大さじ2〕</p> <p>〔ゴマ油 大さじ1/2〕</p> <p>細ネギ(みじん)</p>	<p>作り方</p> <p>① ボールに卵をほぐし A を加えて混ぜる</p> <p>② 器の底にひき肉を広げて ①を流し、湯気の立った蒸し器で強火で 1 分、弱めの中火で 15~6 分蒸す。</p> <p>③ タレをかけ ネギを散らす。</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

※テーマ消費材・・・1年間かけて消費材の良さを見極めて、利用を促進していきます。



