

つねこさんの

旬レシピ。

グリーンアスパラガス



グリーンアスパラガスのオイスターごま和え 1人分 105kcal

材料(2人分)

グリーンアスパラガス…6本(125g)
塩……………小さじ1/2A 白すりごま……………大さじ2
オイスターソース・酢…各小さじ1
しょうゆ・ごま油…各小さじ1

作り方

- ①アスパラガスはビーラーで根元側5cm程の皮をむき、5cm長さに切る。
- ②フライパンに200ccの水を沸かし、塩を加えてアスパラガスの根元の方から順に入れ、2分程ゆでてザルに上げ、粗熱を取る。
- ③ボウルにAを合わせ、アスパラガスを加えて和える。



玉ねぎ



玉ねぎのチーズ焼き 1人分 119kcal

材料(2人分)
玉ねぎ……………1個(240g)
スライスチーズ……………2枚
オリーブ油……………大さじ1/2
酒……………大さじ1
ハーブソルト……………適量

作り方

- ①玉ねぎは根元の部分を少し残して6等分のくし形切りにする。スライスチーズは3等分に切る。
- ②フライパンにオリーブ油を中火で熱して、①の玉ねぎを両面こんがりと焼き色がつくまで焼く。酒を振り蓋をして蒸し焼きにする。
- ③水けがなくなったら火を止めて、玉ねぎの上にスライスチーズを1枚ずつせて余熱でチーズを溶かし、ハーブソルトを振る。



アスパラガスといんじゅこのわさびマヨネーズ和え 1人分 53kcal

材料(2人分)

グリーンアスパラガス…3本(75g)
ちりめんじゅこ…大さじ2と1/2
A 練りわさび……………小さじ1
こしょう……………少々

作り方

- ①アスパラガスはビーラーで根元側5cm程の皮をむき、5cm長さに切る。
 - ②ちりめんじゅこは耐熱容器に広げ、電子レンジで1分カリカリになるまで加熱する。
 - ③ボウルに①・②・Aを混ぜ合わせ、器に盛る。
- ※「ごま和え」②のゆで汁の後を使って、アスパラガスをゆでてもいいですね。そして、ゆで汁のアクが少なければ、スープに活用できます。



玉ねぎのお酢焼き 1人分 254kcal

材料(2人分)
玉ねぎ……………1個(300g)
片栗粉……………適量
サラダ油……………大さじ2
青しそ……………3~4枚
A 醋・みりん……………各大さじ2
砂糖……………小さじ1
かつお節……………適量
しょうゆ……………大さじ1と1/2

作り方

- ①玉ねぎは1cm厚さの輪切りにして、片栗粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、①を加えて両面が色づくまで焼く。Aを加えて全体にからめる。
- ③青しそを敷いた皿に盛り、かつお節をのせる。

くらしとなかま
2025年5月号 第607号 発行日／2025年5月1日 発行／おかやまコープ 理事長 田中照周 編集／機関運営・広報室 〒700-10026 岡山市北区奉還町一丁目七一七

くらし豊かに なかまとともに

くらしとなかま

2025
5
vol.607

特集

もっと野菜を食べよう!

逸品

CO-OP まるい形のまぐろたたき身丼の具 マリンフーズ サーモンたたき丼

こいのぼりのフルーツケーキ
(作り方は10ページ)おかやまコープ
公式キャラクター
ももずきんにゃんおかやまコープ
ホームページ4月からおかやまコープの
ホームページが
新しくなりました。

おかやまコープ



国際協同組合年

協同組合はよりよい世界を築きます

CO・OP まるい形の まぐろたたき身 丼の具

CO・OP
まるい形の
まぐろたたき身丼の具
40g×3+たれ3袋付き
(6月1回宅配予定価格)
598円 (税込645円)



とろろをのせて

「おいしい魚のたたき丼が、手軽に食べられる」と
ぴったりです。原料の鮮度や製造でのこだわりを

キハダマグロとメバチマグロを使用

原料のまぐろは、あっさりとした味わいのキハダマグロと、コク深い味わいのメバチマグロの赤身を使用しています。品質の安定や量の確保のため、韓国や台湾など複数の産地から取り寄せています。

まぐろに合う風味豊かなたれ

専用たれは静岡県焼津市の老舗たれメーカーで作っています。しょうゆ・みりんとかつおぶしエキスをブレンドして風味豊かに仕上げたたれは、まぐろと相性ぴったりです。



マイナス50°Cで鮮度を保持

まぐろは温度変化が色や味に影響するため、マイナス50°Cの超低温冷凍庫で保管しています。加工する際には、素早く流水洗浄し手作業で骨を取り除きます。たたきの形状にするため、大型のプロセッサーで一気に粉碎します。

組合員の声

シンプルな素材なので、いろいろなアレンジを楽しんでみてください。



株式会社
マルハニチロオーシャン
営業推進部広域営業課
中島 舞さん

おろししょうが・にんにく、ごま油、コチュジャンをたれに混ぜてユッケ丼にしてみました。卵黄をプラスしても合いそう!

まぐろのうま味を感じられて大満足でした。

手巻き寿司の具材にも便利に使えました。

まぐろのユッケ

材料(4人分)

まるい形のまぐろたたき身丼の具 40g×4
卵黄 4個
かいわれ大根 適宜
A しょうゆ 大さじ2
長ねぎのみじん切り 大さじ2
ごま油 大さじ1
B 白いりごま 大さじ1
コチュジャン 大さじ1/2
みそ 小さじ1
砂糖 小さじ1



A
①ボウルにAを混ぜ合わせ、半解凍したまるい形のまぐろたたき身丼の具を加えて混ぜる。
②①を器に盛り、卵黄をのせ、根元を切り落としたかいわれ大根を散らす。

作り方

①ボウルにAを混ぜ合わせ、半解凍したまるい形のまぐろたたき身丼の具を加えて混ぜる。
②①を器に盛り、卵黄をのせ、根元を切り落としたかいわれ大根を散らす。

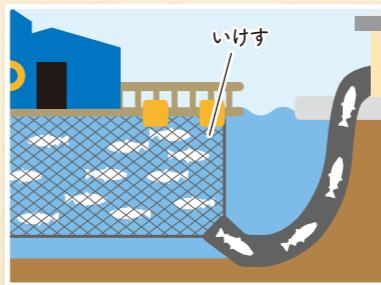
上手な解凍法

食べる直前に解凍してください。約5~10分ほど水に浸け、指で押して少しへこむ程度になればOK。



鮮度へのこだわり

原料のサーモンはチリで養殖されています。養殖場から加工場近くのいけすに運ばれたサーモンは、配管を通して加工場へと移動。生きたまま加工場へと運び込まれます。



食感を重視した“ダイス状”

サーモンのおいしさを味わえるよう、食感を重視し、固形感を残した8mm角のダイス状にカットしています。



素材に合う自社製造のたれ

白醤油で下味をつけることでサーモンの生臭みを抑えています。付属のたれは、コクがある超特選丸大豆しょうゆをベースに昆布だしを加えたたれを自社で製造しています。

お子様にも人気の
サーモンを、自慢のたれ
と合わせて味わって
ください。



マリンフーズ株式会社
三重工場 三重商品開発課
橋本律子さん

組合員の声

食感がしっかりしていて食べ
ごたえがありました。

きれいなピンク色なので食卓
が華やかになります。

甘めのたれがサーモンに合
います。マヨネーズで味に変化
をつけてもよさそう！

サーモンたたき丼

材料(1人分)

サーモンたたき丼 40g
いりごま 適量
刻みたくあん 5g
きざみ大葉 適宜



作り方

①サーモンたたき丼に、刻んだたくあんを散らす。
②①の上にいりごまを散らし、好みで刻み大葉をトッピングする。

たべる・たいせつ きほんのき

今月のテーマ「びわ(枇杷)」

バラ科サクラ属。仏教医学として伝来し、薬用として重宝されていたびわ。762年に記された正倉院の書物に記述があるものが最も古い文献とされています。食用として本格的な栽培が始まったのは江戸時代末期、中国から伝わった現在のような卵型で大玉の品種が導入されてからです。初夏の訪れを告げる、ほんのりとしたオレンジ色の果実で、みずみずしいさわやかな甘みが特徴です。

産地と旬

主な生産地は長崎県・鹿児島県・香川県。ハウス栽培は1月から、露地栽培は5～6月頃。

選び方

皮がオレンジ色でツヤがあり、うぶ毛がしっかりと生え、実がふっくらとしていて白っぽい粉の「ブルーム」がついているもの。



栄養

ペータ β -カロテンやカリウム、ポリフェノールの一種クロロゲン酸などが多い。

保存

びわは追熟しないため、購入後は常温で保存し、早めに食べ切る。冷やす場合は、食べる2～3時間前から冷蔵庫に入れる。冷凍する場合は、一個ずつキッキンペーパーで包み、びわ同士が当たらないよう容器に入れて保存する。

びわ豆知識

●びわをむく時は、ヘタ側でなくお尻側からの方がむきやすい。

●名前の由来は、果実の形が楽器の「琵琶」に似ていることからといわれる。

びわのコンポート

材料

びわ………10個 砂糖……………80g
水…………300cc レモン汁……………大さじ1



…教えてくれたのは…

初夏の国産くだものとして人気があります。あっさりとした優しい甘みを楽しんでください。



おかやまコープ 店舗商品グループ
農産バイヤー(仕入担当)
河原充さん(野菜ソムリエ)

作り方

- ①びわは縦に1周切り込みを入れ、ひねって半分に割ってスプーンで種と薄皮を取り、皮をむく。
※びわは空気に触ると茶色く変色するので、皮をむいたらすぐ水(分量外)につけておく。
- ②全ての材料を鍋に入れて火にかけ、沸騰したら弱火にしてアツを取りながら3分程度煮る。
- ③粗熱が取れたら容器に移して冷やす。

好きじゃわ～ CO-OP商品!!

手軽にとれる

欲しい栄養を手軽にプラス!

- タンパク質、カルシウム、鉄、食物繊維、その他ミネラル・ビタミン類などがとれる。

食品表示法の「補給ができる」の基準を満たすこと。

- 野菜がとれる。 生換算で野菜類を70g以上使用し、かつ通常の食事への上のせ効果が期待できる商品であること。

- 大豆がとれる。 大豆または大豆加工品を主要な原料として使用し、かつタンパク質を8.1g/100g以上含むこと。



CO-OP商品が健康的な食生活をサポート! マークを目印に選んでみてくださいね!

おいしく減らす

減らしても「おいしさ」は減らしません!

- カロリー、脂質、糖質、塩分などを減らしている。 食品表示法の「適切な摂取」の基準を満たすこと。

- 糖質カットかつ食物繊維含有。

比較対象に対し糖質を25%以上低減し、かつ食物繊維を強調表示可能な量含むこと。本来糖質が高めの穀物加工品やデザート・菓子類などを対象とし、糖質をゼロに近付けるような極端な低減は行わない。



〈隔月掲載〉

岡山県
消費生活センターより

【テーマ】ポイ活をきっかけとした多重債務に注意しましょう



～ポイントに惑わされないようにしましょう～

ポイ活とは買い物などによってポイントを貯めたり、貯めたポイントを活用する活動のことです。

「あとからリボ」とはクレジットカードを一括払いでの決済後に、支払方法をリボ払いに変更することで、リボ払い*1とは決済金額や決済件数にかかわらず、毎月の支払額を一定にする仕組みのことです。

リボ残高に対して年利15%等の手数料*2が毎月

かかるので、ポイントが付与されるからといって、安易に利用せず、よく検討しましょう。

*1リボ払いとはリボルビング払いの略称です。

*2手数料はクレジットカードによって異なります。

もし多重債務に陥った際には法テラスなどに相談しましょう。

消費生活についてのご相談は、最寄りの消費生活相談窓口（消費者ホットライン☎188）に相談しましょう。



あなたはきょう、どれくらい野菜を食べましたか? 野菜は体にいいとわかってはいるけれど、つい後回しになってしまいませんか? 岡山県民の野菜摂取量は、1日の野菜摂取目標量350gに達していません。野菜を摂ることの大切さと、食べ方について、岡山県保健医療部健康推進課の石井さんにお話を伺いました。

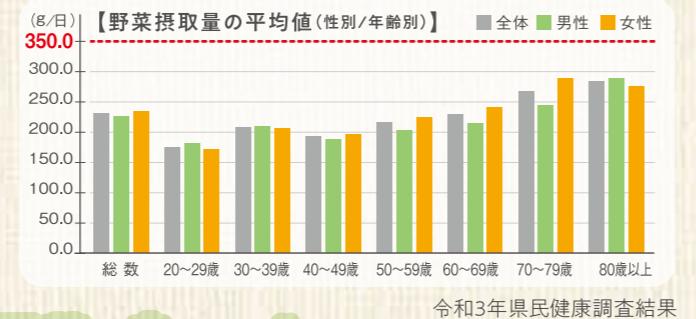


岡山県保健医療部
健康推進課
技師(管理栄養士)
石井みのりさん

岡山県民の野菜摂取量

1日の野菜摂取目標量は、350g(緑黄色野菜120g、淡色野菜230g)ですが、岡山県民の野菜摂取量は、目標量を100g程度下回っており、野菜不足が課題となっています。

// 不足分100gを野菜で表すと //



野菜が不足すると…

野菜には、食物繊維やビタミン、ミネラル(カルシウム、カリウム、鉄分)が多く含まれています。これらが不足すると、疲れがとれない、便秘、肌荒れ、貧血、血圧が高い、風邪をひきやすいなどが起こりやすくなります。

食物繊維

腸の調子を整え、便秘を防ぐ手助けをする。

ビタミン

体の調子を保つ手助けをする。体の中では、ほとんど合成できないので、食事からの摂取が必要になる。

ミネラル

余分なナトリウム(塩分)を体外に排泄する手助けをする。食塩の摂りすぎを調節する。



野菜をどれくらい 食べているかチェックしてみよう!

1日に野菜料理を5皿以上食べていますか?

1皿分と考えるもの



2皿分と考えるもの



★食べたものを全部足して、5皿以上になっていればOK

このような食事をしている人は、要注意!

外食が多い



和食より洋食が好き

肉や魚ばかり食べている

朝食を抜くことが多い

※朝食を抜く人は、野菜の量が少なくなりやすいです。

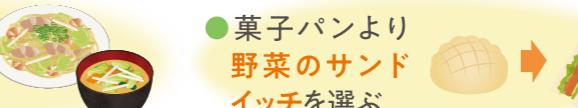
サプリメントや野菜ジュースで栄養を補っている

※野菜はいろいろな成分が組み合わされて効果を発揮しているので、サプリメントだけを摂取しても同じ効果は得られず、過剰に摂取すると、悪い作用が出ることもあります。野菜ジュースは、加工する過程で、食物繊維やビタミンなどが減少してしまうので、同じ量の野菜を食べたことにはなりません。

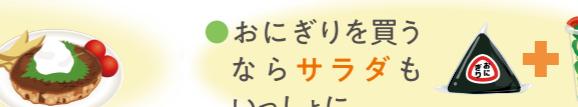


あと少し野菜を足そう!

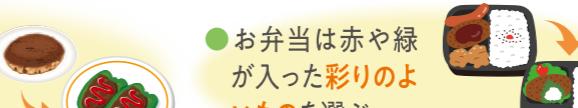
● みそ汁や焼きそばにもやしをプラス



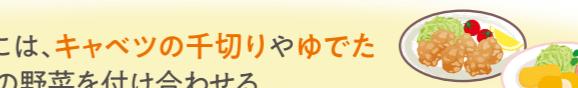
● ハンバーグに大根おろしをのせる



● ハンバーグを、ピーマンの肉詰めにする



● 唐揚げやフライには、キャベツの千切りやゆでたブロッコリーなどの野菜を付け合わせる



野菜をたくさん摂るために
組合員が工夫していること

ハンバーグには、玉ねぎだけでなく、人参やピーマンも刻んで入れます。

冷蔵庫にある野菜を何でも入れて具だくさんのみそ汁にします。

野菜料理がないなと思ったら、常備している冷凍野菜(ほうれん草、アスパラ、ブロッコリーなど)をゆでたり炒めたりして足します。

子どもには、「野菜から食べて」と声かけをしています。

石井さんから

野菜は、カリウムや食物繊維の主な摂取源で、野菜を食べる量を増やすことで循環器病の死亡率が低下することが分かっています。忙しい毎日ですが、できる範囲で今より1皿でも多く野菜を食べることを意識して食事をしていただければと思います。

野菜は、かなり食べていると思っていたのですが、チェックしてみたら、3皿~4皿でした。お昼をパンやカップ麺などで簡単に済ませてしまうと、5皿は難しいことがわかりました。もっと意識して食べないといけませんね。たくさん食べるため、野菜作りにも挑戦してみようと思います。(ライターY)



『おかやまコープ 子ども平和新聞』をいっしょに作りませんか?



被爆・戦後80年の年に、戦争も核兵器もない世界をめざして「おかやまコープ 子ども平和新聞」を作成します。同世代の子どもたちと岡山空襲を学び、感じたことを平和新聞にして発信しませんか。



子ども平和新聞のテーマ「岡山空襲」 A3サイズ2枚分の紙面をみんなでつくります

募集内容

対象 小学4年生～中学生のお子さん

※おかやまコープ組合員の家族で、全3回のワークショップに参加できる方

募集人数 5～8名

※応募多数の場合は抽選。応募が4名以下の場合は企画中止となりますのでご了承ください。

参加費 無料

申込方法 おかやまコープホームページの申し込みフォームから



申し込みはこちらから▶

申込締切 5月30日(金)

●新聞づくりに参加したお子さんと保護者1名は、8月4日に広島市で開催される「子ども平和会議」と「広島平和記念資料館」に無料ご招待します。
※新幹線などの往復交通費と昼食代を負担します。

活動のようすをおかやまコープの広報に使わせていただくことがあります。写真撮影などへのご協力をお願いします。

岩手県大船渡市大規模火災の被災地支援

おかやまコープは、2月に発生した岩手県大船渡市の大火災に対し、特定非営利活動法人AMDAが行う「岩手県大船渡市林野火災物資支援活動」に支援金30万円を贈呈しました。この支援金は、組合員の募金によって積み立てた「AMDA基金」から拠出されています。

また、岩手県生活協同組合連合会に見舞金10万円を贈呈しました。



大船渡市役所に搬入された支援物資(3月12日)
写真提供:AMDA



ももずきんにゃんデザインの配送トラックが走っています

3月、宅配商品の配送用トラックに、おかやまコープ公式キャラクター「ももずきんにゃん」のイラストをあしらったラッピングトラック(車体に広告を貼り付けたトラック)が登場しました。ぜひ見つけてみてくださいね。



ももずきんにゃんが両側面に
大きくプリントされています

新しくなったホームページにアクセスしてください

「おかやまコープホームページ」が、もっと便利で使いやすいサイトにリニューアルしました。リニューアルポイントをご紹介します。ぜひアクセスしてください!

おかやまコープホームページは
こちらから▶



メニューアイコン
から各ページへ移動
しやすくなりました!

トップページ、
宅配・店舗・福祉ページの
デザインを一新!

組合員活動
ページ・取り
組みページを
新設!



今年も開催!「コープサステナブルアクション」 4つのコンテンツで楽しく“サステナブル”に取り組みましょう

「コープサステナブルアクション」(事務局:日本生活協同組合連合会)は、環境や社会問題についてともに「知り」「学び」「アクションする」仲間を増やし、持続可能な(サステナブル)な世界の実現を目指す取り組みです。

▼特設サイト



コープいきもの探しクエスト

出会った“いきもの”を投稿して、 クエストの条件を達成しよう!

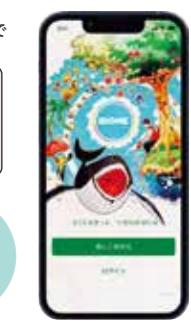
いきものコレクションアプリ「Biome(バイオーム)」内で実施されるイベント(=クエスト)に参加し、出会った“いきもの”を投稿して、クエストの条件を達成しよう!

《開催期間》8月31日まで

参加方法・アプリの
ダウンロードは
こちらから▶



利用料
無料・
広告無し



2025年 3月 理事会だより

【産直30周年】ピーマン・じゃがいも生産者に 30周年の感謝状を贈呈

おかやまコープでは、周年を迎える産直商品の生産者を役員などが訪問し、これまでの感謝をお伝えしています。

2月下旬、2024年度に産直30周年を迎えたピーマンとじゃがいも生産者を西山修司常務理事が訪問し、感謝状を贈呈しました。ピーマンは「JA鹿児島きもつきなんぐう地区ピーマン部会」(鹿児島県肝属郡南大隅町)、じゃがいもは「JA種子屋久農業協同組合 屋久島地野菜部会」(鹿児島県熊毛郡屋久島町)で生産されています。

圃場を視察して育成状況や生産のご苦労などについてお聞きし、交流しました。



感謝状を贈呈する西山常務理事
(右から2人目)

「3月の生協の動き」は、来月号でお知らせします。

3月 リサイクル回収結果 リサイクルありがとうございます。

お買い物はいつでも
マイバッグ、マイカゴで!



回収品	場所	回収量(回収率)	主な再生品
宅配チラシ	宅配	50.5万部 (77.2%)	カタログ・新聞紙
シッパー内袋	宅配	50.4万枚 (29.8%)	プラスチックのパレット

回収品	場所	回収量(回収率)	主な再生品
食品用トレー・ 透明容器	店舗	46.1万枚 (95.7%)	トレー・透明容器
飲料紙パック	宅配 店舗	18.9万枚 (92.8%)	コアノンロール

みんなのひろば

テーマ 「最近やってしまった忘れ物」

●おいしいあなたが手に入ったので、晩御飯はどんぶりにと炊飯器の予約をしたのに、スイッチを入れ忘れ、いざ夕食の時、ご飯が炊けていない!!残念ながら丼ものからラーメンに、あなた丼は後日になりました(T_T) キヨッピー

●週末に赤ちゃんを抱っこして近くのスーパーで買い物したときに、カードにカバンをかけたまま忘れてしまいました。家に帰ってきてから旦那に言わせて顔面蒼白。スーパーまで全速力で走り、無事に戻ってきました。産後2か月の出来事でしたが、あんなに走ったのは久しぶりでした。忘れ物はショックでしたが、まだまだ走れる自分に少し嬉しくなりました。 みんみん

3月号の感想



バックナンバーは
おかやまコープ
ホームページから
ご覧になれます。



●ドレッシングはなかなか使い切れず期限切れに…なので最近は買い控えていました。が、料理に使うアドバイスを見て、買いたい欲が再燃しました! にこちゃん

今月の表紙レシピ



こいのぼりのフルーツケーキ

材料(1皿分:こいのぼり1セット分)

CO・OP厚切り バウムクーヘン	6個
いちご(小さめのもの)	1個(約10g)
キウイフルーツ	1/4個(約25g)
オレンジ	2房(約20g)
ホイップクリーム (市販品)	適量(約25g程度)
チョコペン、チョコペン(白) (好みで)	各1本

作り方

- ①バウムクーヘン3個の一片を尻尾に見えるようにそれぞれ長さを変えて三角に切り取る。
- ②ヘタを取ったいちご皮をむいたキウイフルーツを小さめのいちょう切りにする。
- ③オレンジは皮をむいて実を取り出し、薄くスライスして長さを半分に切る。
- ④残りのバウムクーヘンと①の尻尾とを1つずつ組み合わせて並べ、ホイップクリームを絞る。
- ⑤②③のフルーツをうろこ状に飾りつけ、チョコペンでこいのぼりの目、竿を描く。

テーマ 「一生に一度やってみたいこと」

●スマホをATMの台の上に置き忘れ、すっかり忘れていました。夜、思い出ましたが、個人情報だらけのスマホ、その夜一睡もできませんでした。翌朝郵便局に駆け込むと、私の次にATMを使った方が局員さんに届けてくれていました。ほっと安心しました。手から離すといけませんね。大後悔 大後悔 れいちゃん

3才差兄弟の技

●ジップラインをしてみたい! 年寄りの冷や水と言われるかも。でも、スッキリしそう。 K

●いつも歩いて行く郵便局に、自転車で行きました。窓口で保険の手続きをするのに時間がかかり、家まで早足で帰りました。そして、玄関に入った時に、自転車を置いてきたことに気が付きました。また、早足で郵便局までもどり、局員さんにはばれないように、窓口を横切り、何事もなかったかのように、自転車をこいで帰りました。まだ、車を忘れたことはありません。 かかん

●街角ピアノを弾いてみたいです。あまり上手ではないし小心者のため、聞き手専門なのです。しっかり練習して、いつか遠くの街でチャレンジしてみます! ハムスター

●スカイダイビング。機会もなく度胸もなくこれまで経験したことではありません。景色を見る余裕があるかは分かりませんが恐怖に打ち勝てば素晴らしい景色に出会えるのではと思っています。 もつつん

●高級な店で、値札を見ることなく、「あら素敵。こっちも好き。いただくから、うちに届けておいて」と言って立ち去る。どんな服を着て行きましょうか。 あっこさん

●子どもの頃からの些細な夢、それはホールケーキを1人で全部、スプーンで一気食いすることです。大人になったら、と思いながら、いざ大人になったらなつでカロリーが気になり、なかなか達成できず…。でもいつか、自分へのご褒美に実現したいです。 ゆりりん

cope総社東休業に関するお知らせ(4月4日現在)

いつもおかやまcopeをご利用いただき、誠にありがとうございます。cope総社東およびcope総社東に入店しているテナント各店は、2023年8月の火災以降、休業しております。あわせて、会議室などの店舗施設やサービスのご利用も中止しております。長期間にわたり皆さまにご不便とご心配をおかけしておりますことを、心よりお詫び申し上げます。

皆さまのご協力のもと、既存の建物解体工事は、無事終了いたしました。引き続き、各種申請及び建物建設の準備を進め、2025年秋の営業再開を目指してまいります。

新店となるcope総社東は皆さまのご期待に応えるべく、くらしに欠かせない生鮮食品の品揃えをさらに充実させ、人気のcope商品や地域産品を積極的に取り入れ地域に密着したより快適にお買い物を楽しんで

いただける店舗を目指します。また、組合員の皆さまが楽しく交流し、情報交換や発信ができ、気軽に組合員参加の機会につながるような活動スペースを設けます。さらに、省エネ機器導入による消費電力削減や環境に配慮した商品など、「サステナブルな取り組み」を前進させます。

今後の営業再開等の情報は、ホームページや機関誌「くらしとなま」や「ウィークリーコープ」等でお知らせまいります。引き続き、ご不便をおかけいたしますが、ご理解いただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

おかやまcope
問合せセンター 0120-662-538

受付時間 / 月~金曜 8:30~20:00 土曜 9:00~17:00



組合員活動のようすを紹介します

イキイキcope委員会

東小cope委員会

〈copeくらしのつどい〉

お金が貯まるツボ(家計術)

- ・体験談などを交えた説明で、とてもわかりやすかったです。
- ・まずは固定費を把握することから始めます。
- ・大人も「お金の勉強」はとても大切です。
- ・今日の学習会をきっかけに家計の見直しをしたいと思います。
(2024年11月25日)



御野南cope委員会

〈岡山西エリア〉

楽しくフラダンス

- ・初めてフラダンスをしました。とても楽しかったです。
- ・手と足をそろえるのが大変でした。
- ・先生方の踊りと笑顔がとても素敵でした。(2024年12月16日)



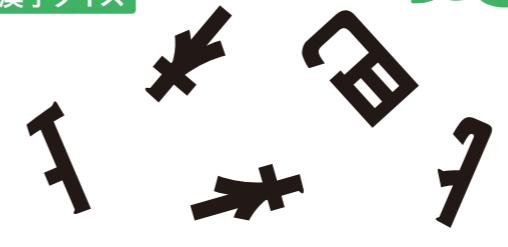
★cope委員会の活動に興味のある方は、下記問合せセンターにお知らせください。

7月号 おたより大募集

「今月のテーマ」または誌面の感想や身の回りのできごとなどをお寄せください。写真やイラスト、川柳なども大歓迎です。

組み立てるとできあがる2文字は?

漢字クイズ



頭の体操
クイズ!

応募締切
5/25日
(当日消印有効)

クイズ正解者から抽選で20名の方に、copeの商品券(500円)をプレゼント!



応募方法

インターネット
(投稿フォーム)

くらしとなま おたより

検索

またはこちらから▶

ハガキ 〒700-0026 岡山市北区奉還町一丁目7-7
おかやまcope「くらしとなま」係

FAX 086-256-2588 メール nakama@okayama.coop

ご記入ください(①~③は必ず)

①組合員コード・お名前 ②クイズの答え ③ニックネーム(ペンネーム)

④年代(例:50代) ⑤今月号でよかった記事とその感想

⑥おたより(テーマ以外も大歓迎!)

●「くらしとなま」誌面に掲載する際は、内容が変わらない範囲で文章を変更する場合があります。ペンネーム未記入の場合は、イニシャルを掲載します。

●ご記入いただいた個人情報は、誌面作成、HPやSNSへの掲載、生協からの連絡、賞品発送に使用し、目的以外には使用いたしません。

3月号の漢字クイズの答え
(応募198通)

姿勢



当選者の発表は賞品の
発送をもって代えさせて
いただきます。

6月号発行予定

宅配:6月2日~6月5日に配布 店舗:5月27日以降に店内ラックに設置