



コンテンツ

製造現場に潜入！ 夕食宅配 工場見学…2P

表紙：夕食宅配の盛り付けの様子

2P ◆ 製造現場に潜入！
夕食宅配 工場見学

4P ◆ みんなで考える 災害への備え

6P ◆ 【連載】あの時、生協があった

7P ◆ その声にお答えします
◆ わたしのお気に入り
鮭のかま（無塩）

8P ◆ みんなあつまれ

10P ◆ 2024年度 秋の総代・組合員交流会のご案内
◆ 「2024年ピースアクション | Nヒロシマ」参加報告

12P ◆ わくわくタウンのご案内



生協しまね
Instagramは
こちらから



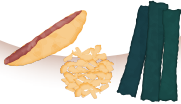
益田市 T・Mさん





アゴ弁の “こだわり”

- ・出汁は手間暇かけて、
削り節と昆布でとっています。
- ・化学調味料はなるべく使わず、
手作りを大切にしています。



製造前に…



工場に入る前に、1分間粘着ローラーで作業着の付着物を取った後、入念な手洗いを2回繰り返し、最後に両サイドから風が出るエアシャワーで異物混入を防いでいました。

夕食宅配 工場見学

製造現場に潜入！

食中毒を防ぐ



調理スタート



調理の方法が書いてある指示書通りに作っていきます。トンカツは油に投入すると、一定時間で自動で揚がってきました。

一度に大量に作るので、
失敗できないという
プレッシャーを感じながら
作っています。



お弁当
づくり
スタート

AM
3:00

AM
2:00

AM
1:00

たくさんの食材を使ってヘルシーなお弁当を！

食材の値上がりが続く中、予算内でメニューを考えるのは大変ですが、必要量の栄養価が摂取できること、そして1つのお弁当の中でいろいろな食感を感じていただけるように、たくさんの食材を使用するメニュー作りを心掛けています。

さらに弊社では、毎日削り節と昆布で出汁をとっています。うまみ成分が豊富に溶け出しているこの出汁を使用することで、薄味に仕上げているのに十分おいしく感じられます。手間暇かけてヘルシーなメニューを日々考えています。



有限会社アゴ弁の
栄養士さん

メニュー会議のようす



組合員の声を伝える「メニュー会議」

2週間に1度、(有)アゴ弁の藤井社長、栄養士のみなさん、生協しまねの担当者で「メニュー会議」を行っています。2か月先のメニューを決める他、組合員のみなさんから届いた「おいしかった」の声や「もっとこうしてほしい」という要望をお伝えする場になっています。

生協しまねでは、毎日約1,600食のお弁当を組合員のみなさんにお届けしています。高齢の方や妊娠中の方、ごはんづくりに時間をかけられない方など、多くの方に利用いただいています。このお弁当、どこで、どのように作られているのでしょうか？そんな疑問にお答えするべく、お弁当を製造している松江市の有限会社アゴ弁の工場に潜入してきました。

※担当エリア…東部・西部エリア、雲南・大田支所エリア

夕食宅配 利用者の声

松江市
T・Mさん



夕食宅配を始める前までは、私は食事作りが苦手なので母が買い物に行き、ご飯を作ってくれていましたが、いつも食べ切れないうちの食品を買っていました。夕食宅配に切り替えたところ、味付けもおいしく、食品の無駄もなくなったので喜んでます。栄養バランスもしっかり考えられているので、健康に過ごすことができています。これからもずっと続けたいです。

異物混入を防ぐ



最後に、異物混入がないか、お弁当を金属探知機に通して確認したら完成！

しっかり冷やして食中毒を防ぐ



作り終えたおかずは、雑菌の増殖を抑えるために、すぐにプラスチックという冷却器に入れて冷めます。

丁寧に盛り付け



盛り付けは流れ作業で行います。レーンが流れる速さはやや遅め。効率を重視して盛り付けが乱れるよりも、フタを開けたときに「おいしそう」と思ってもらえるように丁寧に盛り付けを行います。

しっかり加熱して



食中毒などを防ぐために、加熱調理するおかずは全て、85℃以上で1分以上加熱しています。このように85℃以上に達しているか、温度計を使って確認します。

順次出荷

お届けに時間がかかる西部の支所分から順次出荷していきます。トラック内は10℃以下を保って支所まで配達しています。

AM
6:00

AM
5:00

AM
4:00



有限会社アゴ弁
藤井 祥一社長

私たちは、食を通じて地域の皆さまのお役に立つ会社でありたい、そして、お弁当と一緒に我々の一番の想いである「健康」もお届けしたいと思っています。出汁をとって丁寧に作ることは勿論、塩分はできるだけ控え、柔らかく、そして1つの弁当に15品目は使いたいと思っています。

メニュー会議の際には生協しまねの担当者の方も同席し、意見を伺いながら広く組合員のみなさんの想いに添いたいと思っています。

これからも夕食宅配弁当をどうぞよろしくお願いいたします。

夕食宅配は3種類から選べます

1週間単位での
お届けとなります。



おかず8品

1食あたり680円(税込価格)
734円

1週間(月～金) 税込価格 3,670円

カロリー
500kcal
以下
塩分
4.5g
以下



お弁当

1食あたり565円(税込価格)
610円

1週間(月～金) 税込価格 3,050円

カロリー
650kcal以下
(白米285g含む)
塩分
3.5g
以下



おかず

人気No.1

1食あたり495円(税込価格)
534円

1週間(月～金) 税込価格 2,670円

カロリー
365kcal
以下
塩分
3.5g
以下

みんなで考える 災害への備え

今年の1月1日は能登半島地震、7月には島根県で記録的な豪雨によって出雲市に被害が発生しました。あらためて日ごろから災害に備えておく必要性を感じさせられました。そして、9月は防災月間です。おしゃべりくらぶ、子育てくらぶのみなさんに「災害に備えているもの」を教えていただきましたのでご紹介します。災害への備えに不安がある方は、ぜひこの機会に一緒に備えましょう。

にこにこくらぶ（松江南支所）に潜入！

この日は、災害への備えについてメンバーみんなで話し合いました。メンバーの一人は2021年7月の豪雨の際、ご自宅があわや浸水だったようで、それを機に非常持ち出し品と備蓄品の準備を行ったそうです。

ハザードマップを確認

自分たちの住んでいる場所にどんな危険性があるのかを認識するため、スマートフォンでハザードマップを確認しました。

災害が起こったら、どこに避難した方がいいのかな。



家の裏が急傾斜地だから、大雨の時は注意しないといけないね。

土砂崩れ前は川の水が濁ったり土臭いにおいがするらしいから注意した方が良さみたいよ。

非常持ち出し品の中身をチェック

歯ブラシ、くし、石鹸など、旅行に行った際のアメニティ。



凝固剤、処理袋がセットになっている簡易トイレ。



メンバーの一人が準備している非常持ち出し品をみんなでチェックして参考にしました。なるべくお金をかけないように工夫して準備されていました。

缶パン

粗品でもらったタオル

ホテルのアメニティの使い捨てスリッパ



備 蓄 品

備蓄品は、賞味期限が一目で分かるように、包材にマジックで大きく賞味期限を書く工夫がされていました。この他にも戸棚に地域のイベントでもらった袋麺や生協で注文したカップ麺などを備蓄されていました。



賞味期限が
分かりやすい



少量の水を注ぐだけでできあがるきなこ餅。



「白がゆ」「梅がゆ」を備蓄。



賞味期限が長いカンパンも備蓄。



くらぶのみなさんに聞いた 災害への備え

非常持ち出し袋

マイボトルにホイッスル、アルミブランケット、懐中電灯、あめ、圧縮タオルなどを入れてすぐに持ち出せるようにしています。とっさに持ち出しやすいので最低限の備えになるかなと思います。

(浜田支所 おちらとお茶)



小さい子がいるので何が必要か相談しました。災害時にはストレスで母乳が出なくなるという話も聞いたので、缶のミルクも入れておかないとねと話しました。

(大田支所 YKK)



簡易トイレを安くコンパクトに。ペット用トイレシート+防臭ビニール袋+ビニール袋+ティッシュを1セットにして車中へ(渋滞時にも使える)。

(浜田支所 バイオレット)



カップ麺、アメ、チョコ、レトルト食品、ペットボトル(水・ジュース・お茶)、缶入りパン、缶詰、懐中電灯、ラジオ、アルミホイール、ラップ、紙パンツ(大人用と子供用)、マスク、ティッシュペーパー、ペーパータオル、手袋、軍手、カイロ、薬、衣類、洗面道具など。私たちの地区は2021年7月に線状降水帯が発生し、いろんなところが豪雨災害にあいました。生まれて初めて避難も経験しました。それ以降、常にカバンに防災グッズを入れて備えています。

(雲南支所 おきくばあちゃん会)



備蓄品

賞味期限の長い豆腐・ロングライフのパン・缶詰・レトルト食品も買い揃え、「ローリングストック」に気を付けています。

(松江南支所 アシモ)



→ そなえる → たべる → かいたす

その他の備え

お風呂のお湯を次の日の朝までためています。災害が起こり、水道が使えなくなった時にトイレに使うなど、利用できます。

(松江北支所 ワクワケドキキ)



市で発行しているハザードマップを家族で見ている。緊急連絡先の確認をしておく。

(益田支所 長尾原)



枕元に懐中電灯、安全靴を置いている。

(浜田支所 バイオレット)

家の近くの避難場所を話題にし、1人で留守番しているときは、そこへ行くよう子どもに話している。

(雲南支所 加茂ディ)

非常時ポリ袋クッキング

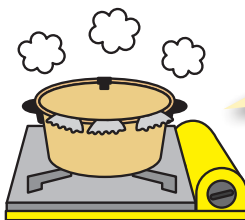
ポリ袋でご飯を炊きます

【材料(1人分)】

- ・米(研がない)……0.5合
- ・水……90ml

【作り方】

- ①ポリ袋に米と水を入れ、空気を抜いて口をしぼる。
- ②沸騰させたお湯の中に、ポリ袋の口が鍋に沈まないように鍋とフタで挟みながら入れる。
※ポリ袋の中にお湯が入らないように
- ③20〜25分湯せんする。



おすすめポリ袋



CO・OPキッチン用ポリ袋

耐熱温度110℃なので湯せん調理にも使えます!



冷蔵庫・冷凍庫の中は、
生協商品で
溢っていました。

趣味はガーデニング。
たくさんのお花が
お庭できれいに
咲いていました。



1982年5月、生協しまねの前身である松江保健生協「購買事業部」が設立されました。2年後の11月19日、晴れて「生協しまね」として誕生。2024年11月19日で創立40周年を迎えます。生協が組合員のくらしにどのように根付いたのか、組合員の姿を描きます。

生協に加入して3年ながらも「衣食住全てにおいてお世話になっています」とメッセージをくださった中村さんにお話を伺いました。

松江市 中村 美穂子さん

生協歴約3年。80代。現在は一人暮らし。隣に住む娘さんとお隣さんで班を結成。お気に入り商品は『ライスバーガー焼肉牛カルビ』『漁師のまぐろ丼』など。



生活する上で、

なくてはならない生協

私の楽しみ
“生協商品でお食事会”

私が生協に加入したのは、車の免許を返納した約3年前です。娘が「欲しいものがあつたらなんでも買ってくるから免許を返納したら」と言ってくれましたが、思いの他、欲しいものが欲しいときに手に入らない不自由さを感じて、娘とお隣さんで班を結成しました。冷蔵庫・冷凍庫の中は常に生協商品でパンパンです。そんなときは、いろんなつながりで出会ったお友だちを自宅に招いて『お食事会』を開いています。生協商品にひと手間加えた料理を一人ひとり御膳にしたお食事会です。『味付けもずく』にきゅうりやしゅうが、みょうがを加えたり、『五目ちらしの素』を使い、具沢山にしたちらし寿司を作ったりしています。時には「こんなところで買ったの？」と驚かれて「生協だよ。カタログちゃんといっている？」と会話することもあります（笑）。今では出かけるのは病院に通うときですが、お友だちみんなが来てくれるのでいつも賑やかに過ごしています。この『お食事会』が、私の私の一番の楽しみです。

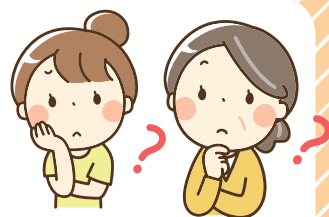
買い物のすべては
生協で

また、朝食や昼食も生協商品にひと手間かけて楽しんでいます。『たまごスープ』にオートミールと牛乳を入れてレンジで加熱したおかゆ、冷凍のチャーハンをフライパンで炒め、その上にオムレツを落としたオムライス風、熱いご飯の上に『漁師のまぐろ丼』を乗せ、たまごを落とし、ねぎをたっぷりかけたまぐろ丼など、言い始めたばかりがありません。ガーデニングが趣味ですが、花の種や支柱、フェンスなどの園芸用品も生協で揃えています。娘に病院に連れて行ってもらった際に、「どこかで買いたいのがある？」と聞かれても、「必要なものは生協で揃えているからいいわ」と、生協以外に買い物に行くことはありません。

家にいながらにして買い物ができること……。こんなに便利なことはありません。生協は、生活の一部どころではなく、衣食住全てにおいてお世話になっています。今では、生協のなくらしは考えられません。

その声に 答えします

Q 産直こめたまごに
血の様な物がありました、
これはなんでしょうか。



A 『血卵』または『肉斑（ミートスポット）』と考えられます。

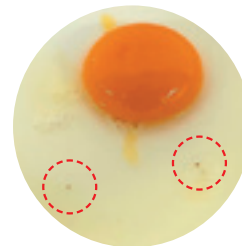
■**血卵**：排卵の際の卵胞破裂時に血管が破れてできた卵です。卵は鶏の体内で、卵巣にある卵胞から排卵された卵黄が卵管を通過することで卵白・卵殻膜・卵殻と形成され放卵されます。卵胞から卵黄が放出される際に卵胞表面の毛細血管が破れ卵黄に血液が混ざったまま卵が形成されると血卵となり放卵されます。加熱調理することで食べても問題はありますが、気持ちの悪いものではありませんので、廃棄いただくか、血液の部分を取り除いてお召し上がりになることも可能です。

※卵白が赤く変わるような出血は食用には適しません。



■**肉斑（ミートスポット）**：木屑のような小片が混入した卵です。これは有色卵特有の色素が移行する生理現象で、気候変化等による鶏へのストレス等も要因となります。食べても問題ははありません。

※色素が褐色であることから血卵と間違われることが多くあります。



製造工場では、製造ラインへ自動検出器を導入し血卵等の卵内異物、汚卵、ヒビ卵のチェック・検査をしていますが、現状では完全な抜き取りはできないのが実情です。メーカーによる定期点検等での機械のメンテナンスを行い、安定した品質の商品をお届けできるよう努めます。お気づきの点がありましたら、配送担当者もしくは問合せセンターまでお問い合わせください。



わたしの お気に入り

組合員イチオシの商品を紹介するコーナーです

鮭のかま(無塩)

400g

参考
価格 **398**円 (税込8%)
(429円)

【次回企画予定：シエル10月2回】



塩を振って焼いても良い、
いろいろなアレンジを加えても良いこの
万能食材！



※ここが
わたしの
お気に入り

松江市 Y・Kさん

量の割に値段も安く家計が助かる一品です。自分で塩を振るので、好みで焼けます。もちろん味もよく、ごはんにとっても合うので好きです。

Arrange

組合員さんの
アレンジ方法

- しょう油、みりん、にんにく、しょうがで甘辛に煮る
- 鮭フレークのようにして炒飯などに入れる
- みそ汁の具や粕汁に
- シチューに入れる
- きのこ類、野菜などを入れてホイル焼きにし、ポン酢で食べる
- 塩麴で一晩漬けて、焼いて食べる
- 焼いてほぐして、ポテトサラダの具材に

みんなあつまれ



あなたの声を
聞かせてください！



※次回企画予定は変更になる場合がございます

おすすめです

松江市 ハイジさん

『サククリほくほく南瓜コロッケ』
は、孫たちが急に来たとき、おかずの一品に！どの子も喜んで食べてくれます。かぼちゃのない時期はいつもストックしています。

夏休みの思い出

松江市 T・Uさん

海辺育ちの私は、夏休みの間中、泳いでいました。水着のまま海へ行き、



【次回予定は未定です】

大切な役割

邑智郡 J・Hさん

匹見で始まった買い物支援。70歳になろうとしている私にとって他人事とは思えません。生協さんにお世話になって40年近い歳月が経とうとしています。家族構成も変わり、地域の事情も変わってきています。生協が人口減や高齢化社会の中でも大切な役割を担ってくれることを願っています。そして、みんなで考えていかなければ。

海水を含んだままの水着で家へ。自転車、旗を立ててやってくるアイスクリーム屋さんを待っていたものです。あの頃は『うみびらき』なんかなかったんだけど、夏休みになるのを待ち泳ぎはじめました。なつかしい思い出です。青い空、青い海、みんなの声、今でも浮かんできます。

まだ不慣れですが

江津市 T・Sさん

4月から加入したばかりで何かとまだ不慣れですが、そのうち要領よく上手に注文できるようになっていきます。お店をうるうるするのも好きなので、注文品のことには忘れて買ったりと、冷凍庫は一杯です。1人暮らしなので、フレイルにならないように頑張つて、せつせと食べています。

冷凍庫があると安心

雲南市 ハウスのうめ子さん

生協に加入して何年になるか？記憶も定かでないほどです！班に1組のカタログ配布でしたので、急いで見て注文し回覧したのがなつかしいです。7月号で紹介のあった『ミールキッチン』：興味がありますね。冷凍庫に食材があると安心の私です。今後もどんどん利用させてください。

猿との戦い

大田市 H・Iさん

またお猿さんにとられました。玉ねぎ、じゃが芋、人参、えんどう豆、トマト、胡瓜、ナス等々、殆んど私たちの口には入りません。畑に全部囲いをするのも大変、どうしたものかしらね。草と野菜をちゃんと見分けるのがすごいんです。もう猿との戦いです。どちらが勝つか？

孫に持たせてやりたくて

松江市 H・Dさん

孫が一人で生活するようになり、持たせてやりたいので生協で買う量が増え、金額がはねあがり大変です。

教えてほしい

おいしく冷凍するには？

大田市 N・Fさん

カレーを冷凍するとじゃがいもがスカスカになりおいしくありません。何かいい方法があれば教えてください。

高齢者向きのアレンジ方法は？

松江市 K・Aさん

冷凍品を使って高齢者向きのアレンジ方法が知りたいです（調味料も昔からあるもので）。



隠岐郡 A・Wさん



飯石郡 にゃんこさん

今月の
テーマ

冷凍保存活用術

キッチンペーパーを入れて

出雲市 Y・Hさん

刻んだねぎをちよつと使いたいたきのために、小さめの食品保存用袋に入れて保管しています。中にキッチンペーパーを入れると水分を取ってくれるのでパラパラのままです。

空気を少し入れて

松江市 S・Kさん

肉はそれぞれ、料理の分量に合わせて分け、なるべく平たくして冷凍する。青ねぎ、白ねぎ、ニラなどは洗って切つて、空気を少し入れて冷凍する（パラパラ出しやすい）。

4種類に

松江市 M・Tさん

生姜は「すりおろして」「輪切りにして」「干切りにして」「みじん切りにして」の4種類で冷凍しています。料理ごとに使い分けています。

油で揚げた

雲南市 M・Fさん

なすをよく冷凍します。なすを

乱切りにして油で揚げたものを食品保存用袋に入れて冷凍します。なすの揚げびたし、マーマーなどに使っています。

しりしりに

安来市 N・Hさん

にんじんは、しりしりにして冷凍しています。使う分だけパキッと割って使えて便利です。

きゅうりの冷凍

浜田市 じゃんこさん

少し厚め（5ミリ位）に切つて天気の良い日に半日干して（カラカラにはならない様に）食品保存用袋で冷凍しています。昨年は1日干してカラカラになり水で戻さないと固くて調理しにくかったので、今年は半日干しにしました。良い感じに水分が抜けて甘味もありおいしかったです。酢の物、サラダに使用します。

料理に合わせて

益田市 大畑 トモ子さん

野菜は料理に合わせた形に切つて保存しています。玉ねぎ

を一度にたくさんいただいたときは、カレーやスープなどのためにあらかじめオリーブ油で炒めて冷凍しています。じゃがいもはサラダ用にマッシュして冷凍。かぼちゃも用途に合わせて切つて生のままマッシュして、ミキサーにかけて…各々冷凍。

クッキングペーパーをはさんで

安来市 おちやめさん

お肉は、肉と肉の間にクッキングペーパーをはさみ、お肉同士がくっつかないようにして、食品保存用袋に入れて冷凍。

下味をつけて

出雲市 A・Wさん

一週間の献立を週末に考え、豚肉などは下味をつけ食品保存用袋に入れて冷凍しています。

製氷器に小分けして

益田市 M・Tさん

お弁当用に作り置きした副菜を製氷器に小分けして冷凍します。使うときにお弁当用のカップに入れて詰めれば保冷剤代わりにもなりとても便利です。

一袋全部

浜田市 ぶぐのやどさん

特別に工夫していることはないのですが、私はかんぴょうが好きなので、買ったときは一袋全部すぐに下処理をして味付けをして、小分けにして冷凍しています。そのままごはんのお供にもなるし、ちらし寿司に混ぜたり、お弁当に入れたりしても便利です。

冷凍できるものは冷凍

雲南市 M・Fさん

肉や魚は1回使用分ずつラップに包み、更に食品保存用袋に入れて冷凍。しじみは砂出して冷凍。インスタントみそ汁なみの手軽なみそ汁になります。きのこ類も切つてそれぞれを冷凍。ねぎ、生姜、にんにく、ニラも使いやすい大きさに切つて冷凍。スナップエンドウ、そら豆は茹でて、大豆、黒豆は茹でてそのまま、味つけたものを冷凍。ふきはきやらぶぎにして食品保存用袋に。使用分ずつ出して食べます。切つて冷凍したトマトは、煮込み料理に使用します。ピーマンも切つて冷凍しているので炒め物などそのまま利用できます。せっかく自家栽培した野菜。冷凍できるものは冷凍し、端境期（はざかいき）を乗り切ります。

2024年度 秋の総代・組合員交流会のご案内

「総代・組合員交流会」は組合員ならどなたでも参加できます。

支 所	日 程	会 場
松 江 北	10月17日(木)	くにびきメッセ
松 江 南	10月18日(金)	さんびる文化センター プラバホール
松江南(安来)	10月21日(月)	アルテピア
出 雲	10月15日(火)	パルメイト出雲
雲 南	10月18日(金)	下熊谷交流センター
大 田	10月17日(木)	あすてらす
浜 田	10月17日(木)	石央文化ホール
浜田(江津)	10月18日(金)	パレット江津
益 田	10月16日(水)	グラントワ
隠 岐 の 島	10月25日(金)	隠岐島文化会館

いずれも10:00~12:20を予定しています。



自分のくらしや地域のこと、
お気に入り商品のことについて、
みんなで
おしゃべり
しませんか？



2024年度 秋の総代・組合員交流会への
参加申し込みは

問合せセンター 0120-336-021まで

①組合員名 ②組合員番号
③託児希望の場合は、お子さんの名前・年齢
(月齢)・アレルギーの有無をお伝えください。



↑こちらからも
お申込み
いただけます

「2024年ピースアクションINヒロシマ」参加報告

「2024 ヒロシマ虹のひろば」は、8月5日、広島県立総合体育館グリーンアリーナで「ヒロシマの心を世界へ」をテーマに開催され、全国の生協より1000名以上が参加しました。生協しまねからは、1家族3名の組合員を含め計5名が参加しました。核兵器が家族、地域そのものすべてを壊してきた被爆の証言に涙し、高校生・大学生が被爆の実相を継承する姿に私たちに何ができるのかを考えさせられました。また、生協しまねに寄せられた折り鶴を平和記念公園に奉納しました。

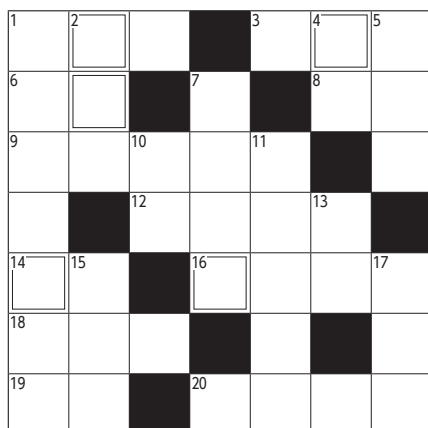
戦後79年が経ち、体験を語れる方はとても少なくなってきました。私たちが平和な世界を子どもたち、孫たちに残すために何ができるのでしょうか。

ヒロシマ虹のひろばの見逃し配信
は、こちらからご覧いただけます。



よこのカギ
①○○○、あるところにおじいさん
とおばあさんが…。
③心の勢い、精神力。○○○だ！
⑥金、○○○、銅。
⑧実家。故郷。
⑨背広の下に着ることが多い衣服。
クールビズではノーネクタイで。
⑫高いところから吊るされた球。ひ
もを引くと割れて中から紙吹雪
が。

たてのカギ
①つばが広くて軽く涼しい。夏の間
活躍します。
②簡単な。
④モーニング。日本語で。
⑤親が兄弟姉妹の場合、子どもたち
の間柄は？
⑦演劇やドラマなどの配役。
⑩さんさん苦労するさまを○○○八苦
といいます。
⑪新しい5千円札にはこの人。
⑬あずき、ささげ、いんげん…全部
○○○の間。
⑮お化粧をする前の顔。
⑰船が動かないように海底へ下ろす
もの。



⑭組織の親玉。
⑯色がついていなくて透き通ってい
ること。
⑰外から帰ったら手洗いとこれで感
染症予防。
⑲料理に欠かせない調味料のひとつ。
辛い。
⑳木材を切るときに使つ道具。
「ヒント」秋の空に飛び交っている。



☆7月号のお楽しみクロスワードは、
応募者285名、全員正解でした。

締め切り▼9月30日(月)
8月号の答え▼カフトムシ

答えは11ページの投稿用紙に
記入してください

7月25日(木)に行われた第15回定例理事会で話し合われた主な議案

報告・確認事項

- ①事業運営部、組織運営部、管理部より定例報告
 - ②有価証券の満期償還に伴う新規有価証券購入（再投資）の提案
 - ③「春の総代・組合員交流会」「第40回通常総代会」のまとめ
- 以上の議案について報告・確認が行われました。

2024年6月度決算報告

○供給実績 7億2,819万円 (計画比 100.3%、前年比 91.3%)

事業総剰余金 2億456万円 (計画比 99.9%、前年比 91.3%)

人件費 計画比 101.0% 前年比 102.7%

物件費 計画比 94.0% 前年比 97.6%

経常剰余金 377万円

○一人当たり平均利用金額 4,391円

利用者人数（一回当平均）38,969人 (計画比 99.4%、前年比 99.4%)

○仲間づくり 加入 305人 (計画比 103.4%、前年比 101.3%)

CO・OP共済 6月支払共済金実績

《たすけあい》《あいづらす》《終身医療》《終身生命》《学生総合共済》計

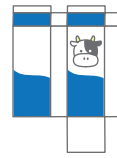
○給付件数…483件 ○給付金額…2,028万4,750円

(事故入院…16件、病气入院…196件、事故手術…10件 病气手術…106件、ケガ通院…155件)

リサイクル通信

6月の回収量

牛乳パック



牛乳パックは水で洗い、開いた状態でご提出ください。

1,567kg
(回収率 59.8%)

カタログ



カタログは袋から出して、ひもで縛らずにご提出ください。

104,044kg
(回収率 72.8%)

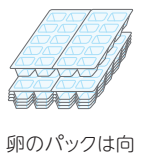
共同購入袋



集品袋に貼っているシールははがしておいてください。

1,373kg
(回収率 30.4%)

卵パック



卵のパックは向きをそろえてください。とってもコンパクトにまとまります。

863kg
(回収率 72.5%)

6月 商品定期検査報告

○農産品の残留農薬検査結果

商品名	検査項目数
有袋ふじ (津軽産直組合)	200

すべての項目について基準値を超える残留農薬の検出はありませんでした。

○しまね開発商品の微生物検査結果報告

商品名
まい！しまねの牛乳⑥
まい！とうふじゅうてんくん

検査結果に問題ははありませんでした。

生協しまねソーラー発電所

6月の発電状況

発電量 39,396kwh (昨年対比 117.2%)

売電料 1,501,320円

商品センター（出雲市長浜町）の屋根及び、駐車場の太陽光発電の実績です。



こーぷ・しまね 投稿用紙

班名

氏名

組合員コード

☐回答必要 ☐実名掲載可☐ペンネーム ()

※ご指定のない場合は、イニシャルで掲載いたします。



投稿募集

- 我が家のお正月に欠かせない生協商品を教えてください。
- 手軽に作れるお正月料理のレシピを教えてください。
- こーぷ・しまね9月号の感想をお寄せください。
- イラストを募集します！
季節のものを描かれる場合は11月のイメージをお願いします！

※班名、氏名、ペンネーム、クロスワードの答えもお忘れなくご記入ください。

※誌面のスペースの都合上、全ての投稿を掲載できかねますことをご了承ください。

※この投稿は、こーぷ・しまねやカタログ等の広報物への掲載、組合員活動、運営に活用させていただきます。ご了承の上、投稿ください。

●Eメール: kouhou@coop-shimane.jp

●投稿募集フォームから

<https://www.coop-shimane.jp/form/toukoubosyuu/>

●郵送:

〒690-0017 松江市西津田一丁目10-40

生協しまね「こーぷ・しまね」

みんなあつまれ係

●FAX: 0852-27-5742



携帯電話はこちらから

クロスワードの答え

投稿用紙を切り取って配達担当者にお渡しください。



生活協同組合しまね

本部●松江市西津田一丁目10番40号

<https://www.coop-shimane.jp/>

組合員 72,827名 (2024年7月末現在)

入場無料!
—一部有料コンテンツあり—
2024
9.16 月 祝
全日 出雲ドーム
10:00-16:00

やぐわくタウン

～遊びとグルメがあふれる町が出現～

遊び **グルメ** **体験**

ひらきの
**プレゼント
プレイパーク**

生協しまね プレゼンツ
ステージショー

生協しまね40周年事業
わくわくタウン特別ステージ
あけびまで40周年
40th Anniversary

踊って踊る
げんきアドベンチャー!

**誠
お兄さん**

午前部 11:00~
午後部 13:20~

**誠お兄さん
ステージ**

人気の新幹線
**ドラゴ
イエローが
やってくる!**

お仕事体験

CO-OP 経済マスコットキャラクター
こーすけも登場!!

初開催
パンの商店

**山陰屈指の
美味しいベーカリー
約10店が大集合!**

**パン作り体験も
やってみよう!!**

パン高店

さと原人ハルーンショー
14:20~

よしと紙芝居パフォーマンス
15:00~

**ステージ
スケジュール**

午前の部		午後の部	
10:05-10:15	オープニングアクト	13:20-13:50	誠お兄さんのげんきアドベンチャー!
11:00-11:30	誠お兄さんのげんきアドベンチャー!	14:20-14:50	さと原人ハルーンショー
11:40-11:55	生協しまね コーすけダンス・歌タイム	15:00-15:30	よしとの紙芝居パフォーマンス
		15:35-15:50	生協しまねプレゼント抽選会

主催: 山陰中央新報社

お問い合わせ 山陰中央新報社 ビジネスプロデュース局
Tel. (0852)-32-3380

注意事項

- 一部有料コンテンツがあります。
- 観覧券はなくなり次第終了となります。
- プログラムは予告なく変更になる場合があります。
- 会場駐車場には限りがありますので予めご了承ください。