

親子クッキング学習会

4月4日 榎本パル委員会(大阪市) 今津組合員集会室 参加26名(うち子ども11名)



委員さんが協力して下準備を。材料はすべてパルコープのお店でそろえました☆

親子で一緒に楽しめる企画をと、親子クッキングが開催されました。今回挑戦するのは、生地から手作りの豚まん・あんまん。調理師の免許を持っている委員さんご指導のもと、クッキングがわいわいスタートしました。

肉餡になる材料を全て混ぜたあと、冷蔵庫で寝かせている間に生地作り。初めはおそろのお手で混ぜていた子どもさんも、生地がまとまってくる、まるで粘土を触るかのようになり一生懸命こねていました。生地の発酵が完了したら、餡を包んでいきます。餡がみ出たり生地が破けたり…。子どもさんには少し難しい手伝わしてもらいながら、最後はきれいな形にすることができました。それを蒸すこと約10分…。ほっかほかの豚まん・あんまんが完成☆

試食では「また家でも作りたいな」「自分で作った豚まん・あんまんは、売っているものよりもおいしい!!」とみなさん笑顔でほおばっていました。



まずは肉餡作り



生地をこねるのも、だんだん慣れてきました☆



やさしく包んで…



蒸しあがりしました♪ふっくらおいしそう!!



さても味は…?

春のおすすめ商品 おためし会

3月20日 守口中部・南部地域活動委員会 守口組合員集会室 参加28名(うち子ども1名)



次回企画: 6月3回
7月3回

今日はおすすめ商品のおためし会。COOP食塩不使用ミックスマックスを製造されている吉田ピーナツ食品さんもお招きし、同時に学習会も行いました。会場には30名近くの組合員さんが集まり、とてもにぎやかに!!

委員さんから生協の仕組みについて説明があった後、吉田ピーナツ食品社長の吉田さんより商品のお話。原料の産地(アメリカやチリなど)に年何回も足を運び、しっかり管理していること、検査の基準も生協独自基準を持ってされていることなどを学びました。

そして、ミックスマックスを使ったパウンドケーキ作りスタート!! グループに分かれ、協力し合って手際よくすすめていきます。

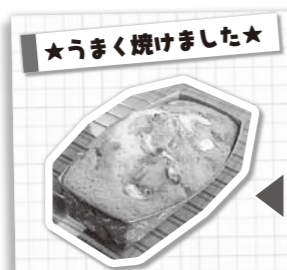
試食の時間では、「メーカーさんから直接、製造における安全性のお話が聞けてよかった」「パウンドケーキは簡単にできたので、家でも作ってみたい!」など、みなさん楽しく交流をしながらお箸をすすめていました。



吉田ピーナツ食品株式会社 代表取締役社長 吉田直斗さん
商品企画部 林 千尋さん



この鶏ごぼう釜めし、おいしいね♪



★うまく焼きました★
ケーキの中にも砕いたナッツが入っていて、とっても香ばしい!!



ミックスマックスをトッピングするよ♪



材料を全部混ぜて…

ストップ!「犯罪被害」～犯罪にまき込まれない為に～

4月27日 遠里小野パル委員会(大阪市) 遠里小野会館 参加26名



森田さん ▶ 「あまり抵抗すると、転ぶなどケガをするかもしれないので、まずは身を固く考えてください」

地域で起こっている犯罪の現状を学ぼうと、住吉区役所地域課の方々をお招きし、学習会が開催されました。

まず、住吉区における街頭犯罪の発生状況や手口を勉強しました。「大阪は平らな道が多く自転車率も高いため、ひったくり犯罪が多いんですよ。自転車の前カゴに入っているカバンが狙われることが多い、被害者の90%が女性です」と地域課防犯担当の森田さん。手さげかばんは歩道側を持つ、シヨルダバッグは必ずたすきがけにする、自転車のカゴにはひったくり防止カバーを必ずつけて巾着までしっかり閉める…など簡単にできるひったくり対策をみんな確認しました。

ひったくりはこのように起こる!! 被害者(すみ よしえさん)と犯人による好演技



「手続きされていない還付金があるので、銀行カード・通帳・印鑑を持って銀行へ行ってください」…こんな電話がかかってきたら!?

次に、ペーパーサート(紙人形劇)を用いて、還付金詐欺の手口とその対処法を教えていただきました。最近では、振り込め詐欺より発生件数も多く、大阪では昨年約50件もの被害があったとのこと。「お金が絡んだ電話は信用してはいけません。もし電話があった場合は、とにかく落ち着いた冷静に、警察や区役所などの専門機関に相談・確認をしましょう」「みんなので気をつけたら必ず被害は減ります!!」と締めくくられました。

参加された組合員さんは「気をつけなアカンね」と、防犯に対する意識がより高まった1日となりました。

組合員活動では「食」「平和」「環境」「ヘルソ」など、さまざまなテーマで各地域が多様なとりくみを行なっています。

冷凍食品を知ろう! ニチレイフーズ工場見学

4月2日 つだ地域活動委員会(枚方市) 参加21名(うち子ども8名)



総務グループの 荒木さん



直火炒めチャーハン 隔週企画: 次回6月4回



グリルドハンバーグ 次回企画: 6月3回 7月1回

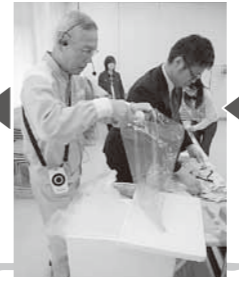
オリジナル冷凍チャーハンの完成!! その場でレンジでチンして食べました☆



手袋と安全ゴーグルをつけて振ります!!

オリジナル冷凍チャーハン作りをしよう★

選んだ具材と一緒に粉末ドライアイスを入れ



まずは好きな具材とチャーハンを選びます

子どもたちと一緒に冷凍食品を学びたいと春休みに利用して(株)ニチレイフーズの工場見学が開催されました。向かったのは、主にハンバーグやからあげチキンを製造している関西工場(高槻市)。始めに、スクリーンで会社の歴史や商品について勉強し、白衣に着替えていざ工場内へ!! 27年の歴史を持つ、からあげチキン、は梱包の工程、業務用ハンバーグ、は成型から焼きあがるまでを通路から見学しました。次々に流れてくる商品や絶え間なく動く機械に子どもさんはみんな釘付け。

ハンバーグは最初に外側を加熱し肉汁を閉じ込め、さらに蒸し工程を入れるといった、プロの料理人の技を機械で再現することで、おいしく味わうことができる工夫がされていました。また、配合ミスを防ぐため、原材料ごとに二次元コードで管理し

「楽しかった!」「冷凍食品は簡単に作れると思っていただけ、色々なところに工夫がしてあるんだなと思った」と、大人も子どもも大満足の見学となりました。

たり、鶏肉は小さな骨や筋、血のかたまりも見逃さないよう人の目でチェックしたりと、機械と人間の2重チェックの体制で丁寧な製造されていることが分かりました。