

応募方法は下記をご覧ください

クイズ正解者の中から抽選で10名に図書カードをプレゼント

- ①大豆、ネバネバ  
②長い歴史のあるみやこ  
③酒のつまみ  
④物をつまみ  
⑤卵は「数の子」と呼ばれる  
⑥傾向、流行  
⑦蒸した菓子  
⑧型にカスタードを注いで、

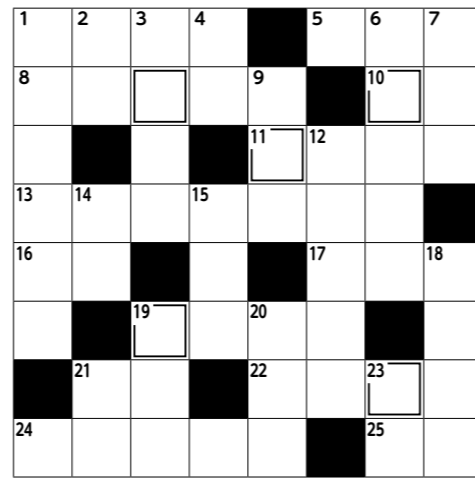


応募総数 243通  
正解者数 238通

- ⑨風味を増し食欲を刺激するために添える野菜や香辛料  
⑩不用品などを再生して利用  
⑪モノキー  
⑫型にカスタードを注いで、蒸した菓子  
⑬傾向、流行  
⑭卵は「数の子」と呼ばれる  
⑮モノキー  
⑯型にカスタードを注いで、蒸した菓子  
⑰「食べる」という意味の英語  
⑱ガリーリック  
⑲ジルコニウムのケイ酸塩鉱物  
⑳文字や模様を切り抜き、インクが通過するようにした型紙  
㉑アシカ類中最大のもの

クロスワードクイズ

出題：溢  
二重ワクの文字を並びかえて、意味のある言葉にしてください。



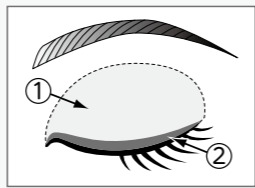
① ヒント：おでんに欠かせない食材

**Q** 年齢と共にシワが増えアイメイクが上手くできません。目元をはっきりさせたい。

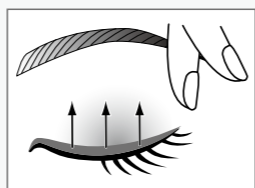
**A** 年齢を重ねるとともに、お顔全体がぼやけてきてしまいます。そこでポイントとなるのが目元！目元をはっきりさせると若々しい印象になりますよ。はっきりとした目元を作るには、グラデーションを作ることがオススメです☆今回はグラデーションの簡単な方法をご紹介します。

★簡単！グラデーションテクニック！！★

- ①薄い色をアイホール全体に塗る  
②濃い色を目のキワに塗る  
まぶたをひっぱりながら書くと書きやすいですよ。



- ③濃い色と薄い色の境目を下から上に向かって、指でぼかす  
指で下から上にぼかすだけで、深みが増し立体感が出るのではっきりした目元になります。



きれいの術

メイクアップを楽しみましょう

今回は10名さまにプレゼント！

★今月のプレゼント  
コープ アイカラーBR204  
定価 本体838円(税込905円)

アイカラー初挑戦でも使いやすい、パールベージュ・ゴールドブラウンのお色味。



129号での応募は71名でした。

応募方法 (クロスワードクイズ・きれいの術)

クイズの答え、または「コープアイカラー希望」と書いて、機関紙ぱるタイムに対するご意見、住所、氏名(ふりがな)、組合員コードを記入して、ハガキまたはeメールでご応募ください。お化粧品に関する悩み・質問もどうぞ。

※クイズと化粧品の応募は別々をお願いします

■締め切り 11月5日(土) 消印まで有効

■当選者発表

プレゼントの発送をもって替えさせていただきます。

■宛先

〒534-0024 大阪市都島区東野田町1-5-26  
生活協同組合おおさかパルコープ 機関紙ぱるタイム係  
パソコンメールや携帯電話メールでの応募は  
右記アドレスへ [paltime@palcoop.or.jp](mailto:paltime@palcoop.or.jp)

ホームページからも専用フォームで応募できるようになりました！

HPの専用フォームからの応募



理事会・監事会報告 2016年度 第5回 10月7日

事業概況 (単位：千円)	9 月 度			累計 (4月～9月)		
	実績	計画比%	前年比%	実績	計画比%	前年比%
供給高	4,627,193	97.0	105.8	28,382,519	99.2	104.5
供給剰余金	1,200,703	98.1	105.8	7,218,131	99.3	103.9
福祉剰余金	2,737	65.1	103.4	17,957	86.5	95.3
事業総剰余金	1,317,346	98.0	105.2	7,905,018	99.3	103.7
事業経費	1,218,939	98.0	103.2	7,220,155	99.3	105.0
事業剰余金	98,407	98.8	138.0	684,862	98.9	91.1
経常剰余金	111,077	97.5	128.0	789,083	98.3	92.2

おもに討議、確認した内容

- 2016年度2016年9月度事業報告について
- コラボ「毎日のお米」の価格改定について
- 2016年度総代懇談会のすすめ方について
- この間の商品不具合および商品検査報告

〈監事会報告〉

2016年度 第6回定例監事会(10月7日)

- ①9月9日監事会以降の監査状況を報告確認しました。
- ②2016年度支所監査の報告内容について協議しました。
- ③2016年度上半期の内部統制構築状況について監査を行いました。



商品検査室だより

9月度

CO・OP  
マヨネーズ

お申し出

開封時には普通でしたが、冷蔵庫でマヨネーズを保管していたら分離した

検査室からの回答

マヨネーズは、サラダ油・卵黄・醸造酢・調味料・香辛料などを混合攪拌し、乳化機を通し、サラダ油の油滴を卵黄でつつみ乳化させた商品です。マヨネーズを0℃以下の低温下で保存すると、マヨネーズ内の油分が凍り「針状の結晶」を作りやすくなります。乳化している膜面をこの結晶が突き破ってしまうため、常温に戻した時に油分が分離します。また、マヨネーズは、加熱・高温帯も嫌います。マヨネーズの乳化は卵黄が乳化剤として働いているので、加熱によって卵黄が凝固し、その乳化力を失う

ことになって分離が発生します。高温帯に保管された場合も同様で、その際はサラダ油が酸化され油脂の劣化が進むのが特徴です。

今回は容器内で完全に分離した状態で、低温下(0℃以下)に保管した場合に発生する乳化破壊に非常に酷似していたことから、冷蔵庫内で吹き出し口の冷風がマヨネーズに直接あたったことが原因と考えられました。開栓後の冷蔵庫保存は庫内環境や置き場所により0℃以下になる場合があるので、平均温度が下がりすぎない「野菜室」での保存がおすすめです。また、一度分離したマヨネーズは攪拌しても元の状態には戻らず、風味や食味が悪くなりますのでご使用はおやめください。



〈9月度検査状況(16.8.21~16.9.20)〉 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1683件 (前年同月1403件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	1188	12	注意品については再検査、継続調査を実施しましたが、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
残留農薬検査	34	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	238	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	87	なし	生鮮・一般食品を検査し、全て検出はありませんでした(検出限界値は各20ベクレル/kg)。
外注検査に出したその他*	8	なし	問題ありませんでした。
その他*	128	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 341件 (前年同月357件)  
人体危害(腹痛下痢、スキントラブルなど)での、複数発生商品はありませんでした。

※その他…店舗・福祉施設の設備の衛生検査など