

CO-OP 掲示板

2019年度とらいあんぐる モニター募集

1. 機関紙「とらいあんぐる」への感想をアンケート方式で毎月お答えいただけます。編集にあたり調査するアンケートにもお答えいただけます。

2. 「みんなの広場」のエッセイなどの記事を執筆していただくことがあります。

- 期間** 「とらいあんぐる」4月号から1年間
- 謝礼** アンケートを8割以上提出してくださった方には、2000ポイント進呈
- 応募方法** 裏表紙の編集室行お便り用紙の「モニター応募欄」に○を付け、提出していただくか、右の2次元コードからお申し込みください。
- 締め切り** 2月23日(土)
- 募集人数** 50名(応募多数の場合は抽選とします)
- お問い合わせ** 機関紙編集室(竹内・坂本) 電話 076-275-9854

こちらからも
申し込みます



とらいあんぐる レシピ、おたより、イラスト大募集

みんなのレシピ

日ごろ利用しているおすすめ商品を使ったレシピをお寄せください。採用された方には500円分の宅配ポイントを進呈。

応募要項

- 使用する商品名
- 料理名・作り方(分量などは正確でなくても可)
- 使用する商品やレシピについてのコメント

みんなの広場へのお便り・イラスト

読者のみなさんから寄せられたお便りやイラストを掲載する「みんなの広場」。身近な出来事や毎月お題の変わる「テーマトーク」へのお便りをお待ちしております。お便りやイラストなどが掲載された方へはコープの商品をプレゼント。裏表紙の編集室行お便り欄の空白スペースにご記入ください。

みなさんの投稿をお待ちしております。裏表紙の編集室行お便り欄の空白スペースに記入し、宅配の担当者やコープのお店のサービスカウンターへお渡しください。ハガキやWebからの投稿もできます。

Webからも投稿できます。



みんなの
レシピ



クロスワード
パズル
・お便り



わたしの
お気に入り
・テーマトーク

今月の募集テーマ「平成の思い出」

2020年春新卒者対象 就活イベント・採用説明会情報

コープいしかわは、下記のイベントへの出展や採用説明会の開催を予定しています。組合員のくらしに寄り添う、生協ならではの仕事内容や働きがいについて、たっぷりお話しします。

イベント情報の詳細はこちら▼

●マイナビ業界研究フェア
2月13日(水)13:00~17:00
石川県産業展示館3号館



●マイナビ就職EXPO
3月1日(金)10:00~16:30
石川県産業展示館4号館



●コープいしかわ 新卒採用説明会「コープセミナー」
・3月15日(金) 9:30~11:30 金沢勤労者プラザ(JR金沢駅近く)
・3月16日(土) 9:30~11:30 金沢勤労者プラザ
・3月18日(月) 10:00~12:00 金沢勤労者プラザ
・3月18日(月) 14:00~16:00 金沢勤労者プラザ
・3月22日(金) 14:00~16:00 市民工房うるわし(JR松任駅前)
・3月23日(土) 14:00~16:00 金沢勤労者プラザ



マイナビ2020、リクナビ2020のコープいしかわのページ、コープいしかわホームページにて採用情報を随時公開していますので、ご覧ください。

コープいしかわ 採用 検索

理事会だより

2018年度 第8回 12月20日(木)開催

承認及び報告された主な議題は次の通りです。

決まったこと

1. 11月度事業・経営報告承認の件

- 11月11日に石川県ユニセフ協会と共催して、小学4~6年生を対象にした「ユニセフ外国コインの仕分け」を開催し42名が参加しました。参加した子どもたちは募金で集まった外国コインの仕分けを通して、世界の子どもの状況や募金活動の大切さを学ぶ機会となりました。
- 食文化の保護、継承と和食文化の普及を図ることを目的としたぶった農産による「かぶら寿し教室」を11月11日に開催し、30名が参加しました。
- 店舗では、電子マネー決済をスタートしました。電子マネー機能付き組合員証(コポカ)に切り替えた組合員数は2,800名を超えました。

- 2. 第3四半期活動のまとめと第4四半期方針 承認の件
- 3. 2019年度基調方針 承認の件
- 4. コープ共済連臨時総会 代議員選出の件

報告されたこと

1. 2018年度第2回理事研修会開催について

コープいしかわの姿

2018年4月1日~2018年11月30日

- 宅配事業供給高(億円)
予算:88.4/実績:85.6/前年:84.7
- 店舗事業供給高(億円)
予算:18.5/実績:19.2/前年:18.4
- 経常剰余金(万円)
予算:5,119/実績:3,439/前年:5,674
- 出資金:62億9,868万円(UP 5,081万円)
- 組合員数:156,827人(UP 445人)
(カッコ内は前月比)

■11月度安全確認情報 (10月21日~11月20日 検査結果判明分)

検査名	検査実施数
新商品事前	286品
定例企画商品	361品
残留農薬検査	7品
DNA検査	4品
産地判別検査	3品

■組合員の環境貢献度(12月度)

商品カタログ回収率 **87.0%**
注文書袋・保冷箱内袋回収率 **26.4%**

おしえて!
気になる!!

スッキリ
解決!

組合員の声



Q 里芋の中が赤くなっているも、煮て通常通り食べられますか。

A 調理して召し上がる事はできますが、煮ても固くガジガジした食感になってしまうためおすすめできません。

赤くなる原因は2つあり、1つは里芋の成分が酸化したことで起こります。原料由来によるもので個体差はありますが、収穫から食べるまでの間に起こり、生育期間中の天候や湿度などの生育環境の変化によるものと考えられます。2つ目は、保管の際、冷蔵庫などで冷えすぎてしまうと凍傷で赤く変色する場合があります。里芋は比較的暖かい地域で作られる作物で、東北や北海道など寒冷地での栽培はあまり向いていません。7~8℃以下になると低温障害が出てくる恐れがあります。なるべく早めに調理していただくのと、保管するのであれば新聞紙で包むなどして冷暗所で保管していただくことをおすすめいたします。



Q 水煮たけのこについている白いカビのようなつぶつぶは何ですか?

A 白いつぶはたけのこ自身の成分であるチロシンです。チロシンとはアミノ酸の一種です。食べても問題ありませんので、そのままお召し上がりください。

