

班と個配のあわせ配送の 効果 と 課題

効果

- ① 配送トラック10台を削減したことにより、1年間で約8000万円の経費削減。移動距離が短くなり、燃料やCO₂の削減にもつながりました。
- ② 班も個配も、今までより狭い地域を同じ担当者が配送することにより、個配組合員さんの班づくりや班⇄個配利用がスムーズになりました。

今後の課題

- ① 従来の個配担当者は 班の組合員さんに継続してご利用いただける対応を強化します。
- ② 従来の班配送担当者は 配達作業のスピードアップでさらに効率の改善をはかります。



● 1年間の決算見直し、昨年10月から導入した班と個配を一緒に配送する「あわせ配送」の効果と課題、くらし応援商品、自動注文システム、生鮮企画の「パルコープ」よどが独自企画化など無店舗事業を中心に報告しました。

● 店舗のある吹田市・茨木市の会場では、1月度までの決算で店舗の存続基準の一つである直接剰余を確保できていないことについて報告しました。

報告内容

2月15日～
3月1日

17会場で開催

2月地区別総代会議のご報告

2月地区別総代会議は、昨年6月に通常総代会で決定した年度方針に照らして、事業や経営、活動の状況と決算の見直し、来年度基本方針について報告し、総代の皆さんから意見を出していただく場として開催しました。

特徴的な意見・感想

組合員対応について

● 配送時に職員とのコミュニケーションがなくなってきた
● 商品のおすすめなど役立つ情報は教えてほしい

商品について

● 鳥インフルエンザが心配
● チラシが多くて見るのが大変
● 少量企画を増やして

配送時のトラックについて

● 音楽が無くなって不便
● トラックに「よどが市民生協」の表示を

店舗について

● 損益だけでなくお店の役割を理解してほしい
● 存続のために周りの組合員に声をかけたい

組合員活動について

● みくるクラブやくらしの助け合いの会『ほのぼの』をもっと知らせてほしい

* 出された意見は、理事会で行う今年度のまとめと来年度の方針づくりに活かし、関係部署で改善を検討します。

3月3日(木)

吹田市の目黒体育館にて『ストレッチ教室』を行いました。

活動会員・賛助会員・地域の方がご参加くださいました。体育館のインストラクターの指導により、頭や体のストレッチをした後、今回はドッチボールサイズのバランスボールを使っての体操をしました。

「バランスボールは初めて!」という方ばかりでしたが、バランスをとるのにプルプルしたり、コロんとこけたりと、笑顔の多い時間となりました。「簡単でとても楽しかった!」「絶対ボールを購入したいです!!」「自分ではなかなかできないので、また次回も参加します!」と喜んでいただく方もおられました。



お申込み・お問い合わせ ▼ 関心のある方は、お気軽にお電話ください。

『ほのぼの』事務局(組織部) ☎06-6319-5619(月~金 9~17時)

よどがわくらしの助け合いの会 59

ほのぼの だより



2/15 茨木会場の様子



摂津みくるクラブ

3月4日(金) 場所: 安威川公民館

わくわく豆腐づくり!

食 考える広場として、手作り豆腐体験を21名の参加で行いました。但馬屋食品株式会社から川添次長を講師としてお迎えし、豆腐や油揚げのできる工程の説明があり、その中で原料の大豆について、比較的国産は色が白く、輸入は色が黄色いため、できた豆腐も豆同様の色になるお話がありました。その後、実際に豆乳を使って湯葉作りを行い、できあがり回数で違ってくる味の食べ比べをして、残り豆乳でおぼろ豆腐を作りました。電子レンジでチン!する豆腐づくりも簡単にあつという間にでき、とっても美味しく参加者から大絶賛でした。

NEWS FILE

ニユースファイル

3月のイベントみくろ

肉まんレシピ 5人分

【皮をつくる】

- | | | |
|------------|-----|-------|
| ● 材料 | 湯 | 50ml |
| ホットケーキミックス | 薄力粉 | 150g |
| 薄力粉 | ゴマ油 | 150g |
| 牛乳 | 塩 | 100ml |
| | | 少々 |

1 ボウルにホットケーキミックス・薄力粉・牛乳・ゴマ油・塩を入れ混ぜる。生地が固ければ、人肌に冷ました湯を少しずつ加え、耳たぶくらいのやわらかさにこねる

2 生地を10等分に分け、丸める

【具をつくる】

- | | | |
|--------|-----|--------|
| ● 材料 | 醤油 | 小さじ1 |
| 豚ひき肉 | 砂糖 | 小さじ2 |
| たまねぎ | 塩 | 小さじ0.5 |
| ゆてたけのこ | 酒 | 小さじ2 |
| 生しいたけ | ゴマ油 | 10g |
| しょうが | | 小さじ2 |

1 豚ひき肉・たまねぎ・ゆてたけのこ・生しいたけ・しょうがをみじん切りにする

2 調味料は全て混ぜ合わせる

3 ボウルに1と2を入れ、よく混ぜ合わせ10等分に分け、丸める

【仕上げ】

1 皮を直径10cmくらいの円形にのばし、具を包む

2 成形したものを、ひとまわり大きく切ったクッキングペーパーにのせ、蒸し器に並べて、やや強めの中火で15分ほど蒸す

ホットケーキミックスで肉まんづくり

調 理・茶話会によるみくるクラブ参加者交流会を行いました。今回は応募者が多く、抽選を行って26人の参加となりました。行政委員と参加者を各テーブルごとに配置し、肉まん作りをしながら交流を深め、調理後の茶話会で1年間の感想・要望を話し合いました。



皮が甘くなってびっくり!!

レンジでカップ豆腐

作り方.....

- 1 紙コップに100ccの豆乳にがりを適量入れる
- 2 電子レンジでレンジ皿のフチ部分に置いて、1個1分20秒チン!

※チンの時間を短くするとトロトロ・なめらかタイプに。長くすると固めになります。お好みどうぞ!



大豆と豆乳の奥深さに感心しました