

放射性物質検査結果 4月分(3/26~4/17まで)

検査場所：笠寺センター検査室 検査機器：EMF211 型ガンマ線スペクトルメーター

測定限界：セシウム合計 10Bq/ k g 以下 （ ）内は測定限界値です。単位は Bq/kg/

検査日	産地 取引先	検体名	産地	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
4/1	(株)大進食品(遠忠食品)	きのこご飯の素	埼玉	不検出(1.52)	不検出(2.01)	不検出(1.65)
4/1	(株)風見(すずらん)	長野県の生乳を使ったさける チーズ	長野	不検出(1.31)	不検出(1.74)	不検出(1.43)
4/1	コープ有機(ケーアイ農産の 鳥山農園(化肥節減))	じゃがいも(節減)(青森)	青森	不検出(1.49)	不検出(1.98)	不検出(1.63)
4/1	オカツーフイッシュ ブロス(株)(丸千水産)	ほっけのみりん干し	愛知	不検出(1.51)	不検出(1.99)	不検出(1.64)
4/8	(株)秋川牧園	秋川のヨーグルト(プレーン)	山口	不検出(1.40)	不検出(1.86)	不検出(1.52)
4/8	(株)風見(田嶋畜産)	ほまれプレーンウインナー	九州	不検出(1.48)	不検出(1.97)	不検出(1.61)
4/8	(株)東京コールドチェーン	琉球あおのり だし入りとろろ	静岡	不検出(1.38)	不検出(1.84)	不検出(1.50)
4/8	(株)つきじ深村(国広水産)	宍道湖産冷凍しじみ	島根	不検出(1.63)	不検出(2.18)	不検出(1.77)
4/15	(株)リアス	石巻十三浜産わかめご飯の素	宮城	不検出(1.60)	不検出(2.14)	不検出(1.74)
4/15	(株)東京コールドチェーン (丸きんまんじゅう)	いきなりだんご	佐賀	不検出(1.48)	不検出(1.97)	不検出(1.61)
4/16	のだみそ株式会社	蔵元の飲む糰 2 倍希釈	愛知	不検出(1.43)	不検出(1.91)	不検出(1.55)
4/17	オカツーフイッシュ ブロス(株)(丸千水産)	パクっと食べられるさんま(うす塩)	愛知	不検出(1.49)	不検出(1.98)	不検出(1.61)
4/17	(株)ニッキーフーズ	フライパンで国産具材を使った 中華春巻	千葉	不検出(1.49)	不検出(1.98)	不検出(1.61)

(株)コープ食材の食材セット野菜につきまして、3月4回～ 4月2回企画の8アイテムについて検査を実施。すべてにおいて不検出。
 上記検査結果の通り、すべてにおいて不検出との結果でした。過去の外部検査、内部簡易自主検査の結果についてはホームページ
 で公開しています。 アドレス: [http:// ichoice-coop.com](http://ichoice-coop.com)

スタディークラブ通信

2024年度
まとめ
号

『スタディークラブ』は、興味・関心ごとが同じ、気が合う仲間が自分たちで活動テーマを決め、自主自発的に学習・活動を行います。2024年度に活動した10クラブの活動報告をお届けします。

メイキングベーグルズ

ベーグルは簡単に作れるのに、材料を変えるだけでたくさんの種類が作れたり、同じ材料で違う種類のパンが作れることを知りました。

これまでにチョコ・明太子チーズ・あんバター・バジルクリームチーズ・ブルーベリー・さつまいもなどのさまざまなベーグルや、シナモンロール・チャバタを作りました。自分1人ではなかなか作れないけれど、みんなと集まって作る時間はとても楽しく有意義な時間でした！！



丁寧な暮らし

みりんや麴の魅力再発見！豆腐やパン作りにも挑戦。ひと手間かけた料理をお家でもするように。

●みりんを活用！『人参ドレッシング』レシピ

【材料】人参(すりおろし)・・・1/4本・玉ねぎ・・・1/8個
・オリーブ油・・・大さじ2・酢・・・大さじ2・塩・・・小さじ1/2
・こしょう・・・少々・本みりん・・・大さじ4

【作り方】①玉ねぎはみじん切り後、500Wの電子レンジで1分加熱。②本みりんを小鍋で煮切る。③材料をすべて混ぜ合わせたら完成！



JC雅

1年間、季節に合わせた和食づくりに取り組みました。和食ならではの食材や調理器具に興味を持ち、日々の過ごし方への気づきも。

和食は油脂やお肉が少なく、米を中心にしていることを実感しました。利便性も大事だけど、「切る・漬す・すり潰す・練る」など、自分の五感や身体を十分に使って生活することは、心身の健康にも良く、楽しい！



腸活美人

腸活のために麴作り。免疫力が高まり、排便リズムが整ったことで美肌効果もUP！？

塩・しょうゆ・きのこ・にんにく・中華の5種類の麴を作り、麴の奥深さを知りました。

●メンバーいちばん人気！『にんにく麴』レシピ

【材料】麴・塩・にんにく

【作り方】麴と塩をよく混ぜ合わせ、その中にすりおろしにんにくを入れて、密閉容器へ。毎日かき混ぜながら、常温で2～3週間保管したら出来上がり！



日本の伝統文化・技能にふれる会

習字の活動を通して、お手本を細かいところまでよく見て、観察して、反復練習を重ね、努力することが一番だということを知りました。目標にしていたカレンダーも無事完成！



お茶クラブ

さまざまなお茶の試飲やお茶屋さんへの見学・お茶会開催。多くの学びや思い出ができました！

●急須でお茶を淹れる時のコツ

- ・急須の先についているビニールキャップは取る。
- ・急須のふたについている小さな穴は、注ぎ口側になるように(空気がもっと対流しやすくなる)。
- ・玉露は50℃、煎茶は70～90℃、ほうじ茶・番茶・玄米茶は熱湯と適温が異なる。
- ・茶葉の量は1人あたりティースプーン1杯程度。
- ・廻し注ぎをするとお茶の濃度が均等で美味しくなる。



美味しく、簡単、時短料理の会

生協の食品がもっと好きになり、組合員さんに自分たちのレシピを発信するのも楽しみでした！

●私たちが学んだ時短術！

- ・ツナ缶、なめ茸で時短…炊き込みご飯がオススメ。
- ・炊飯器で時短…ハンバーグもほったらかしで。
- ・冷凍ミンチやみじん切り食材で時短…生協のパラパラミンチ、カット済み野菜も時短調理のカギ！！
- ・冷凍パイシートで時短…チョコを入れて温めると、チョコパイ！ウインナーやチーズを入れるとおかずパイに♡



挑戦したい！おすすめしたい！商品の食べ比べ

複数あって注文に迷う商品の食べ比べ！美味しいものの発見がたくさんあり、良かったです。

●よつ葉乳業のチーズ食べ比べ

- A. ゴーダ…チェダーよりねっとりして濃厚。
 - B. チェダー…食べなれたいつものプロセスチーズの味。
 - C. クリームチーズ…すごく美味しい！市販のクリームチーズより食べやすく、酸味が少ない。
 - D. カマンベール…少しカビの匂いがして、癖がある。
- ⇒Cのクリームチーズが一番美味しく、オススメ！



ゆるっとソーイング

生地選びや型紙作りからはじめ、ロックミシンを使ってブラウスやペットの服作りに挑戦！

●オリジナルの服ができるまで

- ① 生地や糸を選定し、必要な材料を揃える。
- ② 実物大型紙をパターン用紙にトレースする。
- ③ トレースしたパターンに縫い代や合印をつける。
- ④ 生地を裁断する。
- ⑤ ロックミシンで縫う。
- ⑥ 細かい処理をして、完成！



スクラップブッキングでアルバム作り

毎月集まって、アルバム作り。用途や季節に合わせてレイアウトや色を考えたり、慌ただしく生活している中でクラブでアルバム作りをしている時は、写真の我が子を見ながら成長を懐かしく感じる余裕が持てました。



問い合わせ

☎ 0120-52-1252 (月-金 9:00~18:00)

※既存のクラブへの新メンバー募集は
行っておりません。