

くしもたんちょう

Vol.148 2025 9月号

発行・編集 コープさっぽろ組合員活動釧路地区委員会
お申し込み コープさっぽろ釧路地区本部
〒085-0805 釧路市桜ヶ岡4丁目2-22
お問い合わせ TEL.(0154)91-9151 か [藤田080-8283-2287(土日祝を除く)]
FAX.(0154)91-9158
E-mail:ki.fujita@sapporo.coop

※頂いた個人情報は、コープさっぽろの組合員活動に関わるものだけに使用します。

ご意見、聞かせてください!

店長・宅配センター長と語りましょう!!

『コープDEトーク』開催します

専用申込
フォームは
こちら

店舗や宅配事業の報告、また組合員さんからのご意見などを店長や宅配センター長に直接お聞かせいただき、コミュニケーションを深める場です。
ぜひお仲間をお誘い頂き、いずれかの会場にご参加お待ちしております。

◆開催時間は各会場10:30~12:00

日 程	会 場 名	日 程	会 場 名
9/12(金)	曙店文化教室	9/17(水)	中標津経済センター2階
9/19(金)	トドック釧路東センター組合員会議室	9/24(水)	星が浦店会議室
9/26(金)	桜ヶ岡店文化教室	9/30(火)	べつかい店会議室
10/7(火)	貝塚店会議室	10/10(金)	新橋大通店文化教室
10/14(火)	とっとり店会議室		

◆お申し込み方法/上記専用申込フォームまたは①企画名②氏名③住所④電話番号⑤会場名を記載の上、FAXかEメールにて上部記載にお申し込みください。返信は致しませんので当日会場にお越しください。
※お申込締め切りは各会場の開催日の5日前までをお願いします。

食べる・たいせつ

フェスティバル2025 in 釧路

日 時/11月15日(土) 10:00~15:00
会 場/釧路市観光国際交流センター
駐車場/錦町立体駐車場(会場の道路向かい)
MOO横駐車場
(3時間無料、駐車券を会場にお持ちください)

食べる・たいせつフェスティバルとは?
体験を通して「食べることのたいせつさ」を学べる食育イベントです。食はもちろん、「くらし」や「環境」などさまざまなテーマで小さな子供から大人まで楽しめる体験プログラムが盛りだくさん!
~ご家族みんなで遊びに来てください!~

- ★体験ブースで券をもらい、トドルショップでお買い物もできます!
- ★屋外コーナーでは、はたらく車大集合! とキッチンカーも多数参加!
- ★今年も人気Vチューバー鬼霧シアンちゃんのライブ発信や、幼稚園児、小学生のステージイベントもあります!

今年も開催します! ぜひご来場ください!

テーマ/『子供たちに笑顔を!大人たちに感動を!』




今年も開催 第58回 釧路消費者大会開催

日 時/10月22日(水) 10:00~12:00
場 所/釧路市生涯学習センター まなぼっと

講師/猛禽類医学研究所 齋藤 慶輔 氏
連絡先/釧路消費者団体連絡協議会(釧路消費者協会) TEL0154-24-2037

※詳細は次月号でお知らせいたします。

参加料無料

お知らせ

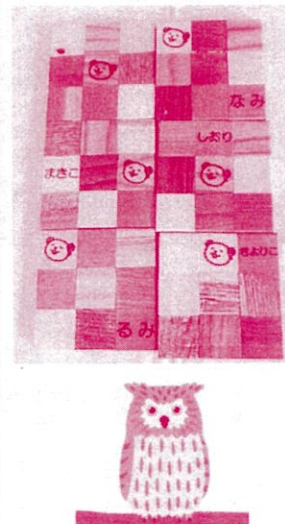
釧路市動物園わくわく体験ツアー報告

7/26(土)釧路市動物園様全面協力の元、組合員様32名で釧路市動物園50周年、コープ60周年コラボ企画「動物園わくわく体験ツアー」を開催しました。

釧路市動物園職員さんによる、北海道ゾーンのガイド付き見学、ヒグマ、オジロワシ、エゾシカ、シマフクロウなどについて学びました。

そのほか、ワークショップでは、端材を使った寄木のオリジナルコースター作りをしました。

夏休みの良い体験学びになったと思います。



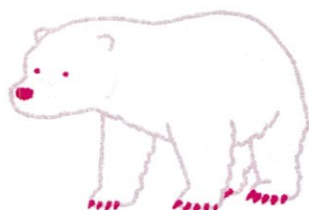
釧路市動物園 協賛金贈呈式のご報告

7月26日、ホッキョクグマ応援プロジェクトの一環で釧路市に200万円の協賛金を贈呈しました。(2011年から継続)

トドックのイメージキャラクターがシロクマであることから、絶滅危惧種ホッキョクグマへの理解を深めることや、環境意識を高める活動をしています。

「釧路市動物園の保全や、シロクマの誘致に繋がれると思います。」

～釧路市鶴間市長～



防災プチ情報

～『ローリングストックの日付を定期的を確認しましょう!!』～

「ローリングストックとは…」

普段から使う食品を少し多めに買い置きし、古いものから消費して、消費した分を補充することで、常に一定量の食品を家庭で備蓄する方法。災害がおきてもいつもと同じ食料を食べることが可能。

食べなれた商品や、好みの食べ物を用意しておくことが安心感につながります！



～普段の常備食で簡単調理～

【1】『切干大根のイタリアン和え』

【材 料】切干大根 1袋(30g)、シーチキン 2缶、カットトマト缶 1缶

【作り方】①鍋に切干大根(気になる方はさっと洗って使用)とトマト缶半量とシーチキンの汁を入れて、大根をお好みの硬さまで煮る。

②残りのトマト缶とシーチキンを和えて出来上がり。

★お好みで粉チーズ、黒胡椒、パセリをどうぞ



【2】『簡単鶏ご飯』

【材 料】お米 1合、焼き鳥缶詰 1缶、卵スープ 1個(フリーズドライ)、干椎茸 1枚、鶏ガラスープ 1つまみ、塩こんぶ お好み

【作り方】①お米1合をいつもの水加減で、その中に鶏ガラスープと卵スープ、干し椎茸を砕いて入れ、さらに焼き鳥缶を投入して炊飯。

②炊きあがったら味をみて塩こんぶを入れ、お好みで刻みネギを添えて完成。

