

お酒の紙面に注文間違いがないように商品ごとに区切り線を入れました。

お酒の注文ページですが、商品写真のすぐ右隣に別の商品の注文番号と商品名が並んでいるので、間違えて注文してしまいました。



組合員さんのご指摘どおりわかりにくい紙面でした。12年7号より罫線を入れてわかりやすくしました。



組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんの声を寄せてください。
コープベル ☎0120-706-887

Report 商品安全検査センター

「夏休み親子実験教室」参加者募集!

親子で楽しく行う「実験教室」を通して、「食」や「科学」について考えてみましょう!今年3つのコースを用意して、お待ちしております。

1、開催日程

①	②	③	④	⑤	⑥	募集
8月2日(木)	10時~12時 14時~16時	低学年向き 高学年向き	固まる不思議~手作りラムネ&アイス わくわく科学実験!	10時~12時 14時~16時	10時~12時 14時~16時	各6家族
8月3日(金)	10時~12時 14時~16時	中学年向き 低学年向き	豆から作ろう~手作り豆腐 固まる不思議~手作りラムネ&アイス	10時~12時 14時~16時	10時~12時 14時~16時	
8月4日(土)	10時~12時 14時~16時	高学年向き 中学年向き	わくわく科学実験! 豆から作ろう~手作り豆腐			

※当日は検査センター施設内見学も予定しています。

2、内容

低学年向き 固まる不思議~手作りラムネ&アイス

おやつ科学、誰もが大好きなラムネ菓子とアイスクリームを作ります。冷蔵庫や冷凍庫を使わず、「冷やす」「固まる」を体験します。できあがったものは、楽しく試食できます。

中学年向き 豆から作ろう~手作り豆腐

大豆からの豆腐作り、普段食べている豆腐がどのように作られているかを体験しながら、豆腐について学びませんか?自分で作った豆腐はうまい!

高学年向き わくわく科学実験!

化学反応を利用した様々な実験を行います。小学校でも馴染みのヨウ素デンプン反応や刑事ドラマでも登場するルミノール反応などを体験します。

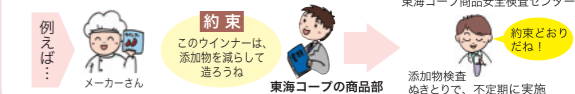


3、募集要項

親のみ、子どものみのご参加はご遠慮ください。子どもさんは小学生以上が対象です。小学生以上の方の参加があれば、小学生未満のお子様も一緒に参加はできますが、保護者の方の監視下、お子様から目を離さないようにしてください。参加費は無料です。

【東海コープ商品安全検査センターとは...】

東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんと消費者さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。



4、会場

東海コープ事業連合 商品安全検査センター
住所: 愛知県長久手市岩作三ヶ峯1-178 (リニモ芸大通から徒歩4分)
電話: 0561-64-3278 FAX: 0561-61-3346
駐車場有り (台数に限りがあります。お車で越えの際は、お知らせください)
※商品安全検査センターへのアクセスはホームページにも掲載されています。

5、申し込み方法

電話またはFAXで以下をお知らせください (日曜日除く午前9時~午後5時まで)

- ①申し込み者名 (組合員名)
- ②ご利用生協名
- ③参加人数 (大人〇人、子ども〇人)
- ④住所 (郵便番号をそえて)
- ⑤電話番号 (FAX番号)
- ⑥参加教室 (第二希望までお問い合わせ)
- ⑦交通手段 (駐車場の必要の有無)

受付後 (電話・FAXとも)、こちらから受付番号をお知らせします。受付番号をお知らせできていない場合はお手数ですが必ずご連絡ください。毎年抽選になっていますので、キャンセルが出た場合は、はずれてしまった方に連絡させていただきます。キャンセルされる場合はなるべく早く、必ずご連絡ください。

尚、お伺いした個人情報については親子実験教室の目的以外には使用いたしません。

6、申し込み期間

申し込み期間: 6月下旬~7月14日 (土) 午後5時まで

申し込み多数の場合は抽選とし、結果は当選落選に関わらず、郵送でお知らせします。詳しい開催日程や持ち物、注意事項などは、当選のご案内と一緒に送付いたします。抽選結果の電話でのお問い合わせは、7月20日 (金) 以降に受付いたします。お問い合わせの際は、受付番号をお知らせください。



■せいきょう プレインヨーグルト

Q 食べる分だけ取り出し、しばらく置いておくと、水分が出てきてしまいます。これは何ですか?

A ヨーグルトの上部に溜まった水分は、ヨーグルトの成分の一部ですので、そのまま食べていただいても問題はありませ

ません。振動を加えたり保存した場合に、ヨーグルトの上部に透明な水分が分離することがあります。これを乳清またはホエイといいます。これを乳清イ(は、水溶性たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどが含まれていますので、捨てずにヨーグルトと一緒に召し上がってください。

■ヨーグルト e

Q 「ヨーグルト e」は生乳の配合が約12%から約50%に変わったのに、1個あたりのカロリーがかわらないのはどうしてですか?

A 「ヨーグルト e」は生乳の配合率、原材料の一部を変更して今年3月にリニューアルしました。エネルギー(カロリー)表示が変わらないのは、脱脂粉乳を使用しているからです。

これまで使われてきた全粉乳の代わりに脱脂粉乳を使用することで、製品中の脂肪分・糖分はほとんど変更がない為、エネルギー表示は以前と同じ1個あたり65キロカロリーになります。全粉乳は、生乳から水分を除去し乾燥させて粉末にしたものです。脱脂粉乳は、生乳の水分・脂肪分を除去したものです。スキムミルクともいいます。

お召し上がり頂いた組合員の皆様には、「風味がまるやかになった」など好評の声を頂いております。

■緑豆もやし

Q 毎回購入する「緑豆もやし」ですが、袋の中に空気が入っている時と、ほぼ真空になっている時があります。真空の時は購入後1週間くらいまで日持ちしますが、空気が入っている時は4日ぐらいいしか日持ちしません。なぜでしょうか?

A 「緑豆もやし」は、空気による品質の劣化を防ぐ為、袋詰めの際にある程度の空気を抜いておられます。真空状態になっている訳ではありません。かなり空気が入っている場合は、袋にピンホール(目に見えない穴)があり品質劣化したことが考えられます。

「緑豆もやし」は、紙袋を使用しています。完全密封してしまえばビニール袋とは違い適量の空気を通すので、もやしは呼吸でき長持ちします。もやしは、収穫後より時間と共に品質の劣化がはじまります。特に気温の高い夏場では、温度管理のしやすい冬場に比べ、品質の劣化の速度が速い場合があります。冷蔵保管して早めにご利用頂きますようお願い致します。

■もやしは洗う?

Q 緑豆もやし(紙袋入り)は、洗ってから使う方がいいのですか?

A 「もやし」は、調理前に水洗いしてから加熱処理をしてお召し上がりください。緑豆もやしは「サラダコスモ」で製造されています。サラダコスモは自社検査機関を持っており大腸菌O・157、サルモネラ菌の検査を行っています。製造工場の使用水などは外部検査も定期的に行ない細菌汚染がないことを確認してから出荷しております。

もやしは、水耕栽培で作られており、収穫後も水で洗浄した上で袋詰めを行っています。農産物ですので収穫後、時間の経過と共に商品劣化も進み、もやし表面の細菌の数も増えていきます。家庭で水洗いを行うことにより細菌数を減らせます。※根きりもやし(ビニール袋入り)も同様に水洗いをして調理してください。