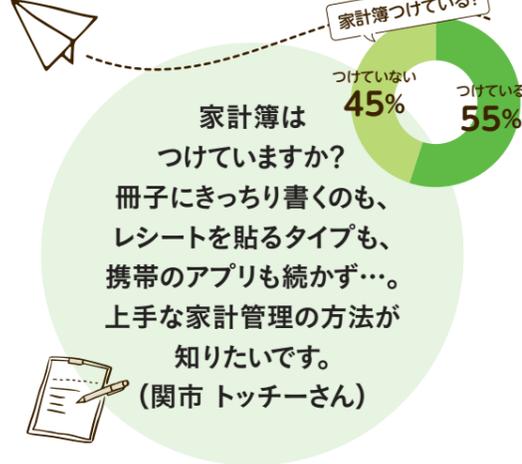


組合員と ⇄ 組合員の情報交流

☆ 家計簿はつけていませんが、一週間に食費5千円、1ヶ月雑費(シャンプーや洗剤)5千円などと決めて、余った分は貯金し、そのお金が貯まったら外食費にあてています。(中津川市 いもちゃんさん)

☆ 管理とまではいきませんが、使った領収証の金額を書き出してみると自分の「薬局好き」が判明しました。今は極力、行きすぎないようにコントロールしています(笑)。あと、日記も一緒に書いています。(各務原市 ぽっぽちゃんさん)

ねえねえ おしえて



☆ 固定費でいくらか使っているかを把握し、それ以外で月内にいくらか使えるのかを割り出し、貯金も仕分けします。細かい記載も無く、月内のやりくり費で生活すれば良いので、簡単だと思います。年間にかかる固定資産税や車検費等も全体でいくらかかるかを把握しておくが良いです。(各務原市 さくらさん)

☆ 携帯アプリと手帳のちよい書きでつけています。細かく分けて書くことと続かないので、買った日に手帳にどこでいくらか使ったくらいを簡単に記入するだけ。まずは月にどれだけ使っているかを把握することから始めると良いかも。(羽島市 きなころりんさん)

☆ 計算せずに備忘録的に使っています。いつ何をいくらで買ったか、大きな買い物(家具、タイヤ、家電、入学準備、行事など)の時に参考にします。先取り貯金で毎月決まった額をいくつかの口座に分けて、その通帳で管理しています。(可児市 のんママさん)

☆ 冊子に「食費」「日用品費」「子ども費」など、ざっくりと項目分けをしてつけています。ドラッグストアで食料品と日用品を買って項目別に細かく金額を出すのが面倒な時は、買い物金額の多い方の項目でレシート毎に記入。ざっくりですが続けていける方が大事かと思えます。(北方町 ぶんぶんさん)

次号のおしえては

子どもの上靴洗いについて。子どもに自分で洗ってもらう場合、何年生ごろから洗うようにさせていますか? また、皆さんはどのように洗っていますか?(笠松町 しりとりさん)

| 今月のテーマ | 目玉焼きに何をかけますか?

あなたはソース派? しょうゆ派? それとも…。

- 私が塩、義母はしょうゆ、義父はソース、そして主人はマヨネーズ。みんなバラバラなので、調味料の準備が大変です!(郡上市 トミーさん)
- 子どもの頃はマヨネーズをかけていました。こつこつりして美味しかったのを覚えています。大人になってからはマヨネーズと答えるのが恥ずかしくて、「塩こしょう! 素材の味がいきるよね!」と言っていた時もありましたが、最近はしょうゆ派です。先に白身だけを食べて、残った黄身としょうゆをご飯にのせて漬しながら食べるのが気に入っています。(岐阜市 きやりーさん)
- 子どもの頃は親の食べ方にならってしょうゆでしたが、大きくなるにつれて塩こしょう、こしょうとオリブ油、ケチャップ、いただきもののバルサミコ酢など、毎回気分やその時あるものをかけるようになりました。(多治見市 岡達さん)
- ポン酢派です。随分前に、テレビでポン酢派だと言っていた方がいて、半信半疑でかけてみたらとても美味しかったので。それ以来、ポン酢派です。(可児市 まつこさん)
- 子どもの頃から家族全員ケチャップをかけていたので、それが普通だと思っていました。未だにケチャップ以外をかけようと思ったことがなく、しょうゆやソースの目玉焼きは食べることがないです。(岐阜市 よなみさん)
- 何もかけない派。さくら米たまごを優しくフライパンにのせて弱火で半熟になったらOK。たまごの甘味、塩味が美味です。たまごはフライパンすれすれにのせるといいですよ。(下呂市 あるくさんさん)
- 我が家の目玉焼きには生協の野菜たっぷり和風ドレッシングをかけるのが定番です。(大垣市 まだどさん)
- 私はしょうゆ派です。目玉焼きの黄身だけをご飯の上のせて、くずした黄身にしょうゆをたらしてあえるのが一番好きです。その上にきざみのりをかけたり、アボカドをトッピングします。(岐阜市 さとみさん)
- 私はしょうゆ派ですが、娘が塩とブラックペッパーをかけるので、私もやってみたら…おいしいです!!(中津川市 おかめさん)
- 塩こしょうで焼き方は半熟が好きです。主人はソースで、黄身までしっかり火が通ったものが好きなので、作る時は私があきらめてしっかり焼いたものを食べています。(多治見市 ままりんさん)
- 目玉焼きには白だしがすすき焼きのたれ。どちらも、めっちゃオススメです。(郡上市 もりもりさん)
- 納豆のタレが一番おいしいです!(郡上市 ナガネギマンさん)



2023年春採用 正規職員・新卒入協(就職)予定者募集のお知らせ

(募集職種) 総合職(就職後は宅配事業部門・地域担当者として配属)

(募集対象) ●2023年3月に、短大・専門学校・大学・大学院を卒業・修了予定の方(外国人留学生は除く)
●2020年4月~2022年3月までに、短大・専門学校・大学・大学院を卒業・修了された方(第二新卒者)

(学部条件) 不問 **(採用予定数)** 若干名

(勤務条件) 初任給 大学卒・大学院卒:200,300円/短大卒・専門学校卒:189,800円
勤務地 県内9カ所の事業所のうち、いずれか
勤務時間 8:45~17:30、もしくは9:15~18:00
休日 年間113日(2021年度実績)
・週休2日制(祝祭日は出勤) ※基本土日休み・ゾーン休

(採用説明会) 3月3日(木)・5日(土)・10日(木)・12日(土)
全日程 13:00~16:00(12:30受付開始)
会場:3日・10日はオンライン開催
5日・12日はコープぎふ本部(各務原市鵜沼各務原町1-4-1)
※説明会への参加を、採用試験への申し込み条件とさせていただきます。
※説明会の申込みは「マイナビ2023」またはコープぎふ採用LINEにて受付いたします。

詳しくは、「マイナビ2023」または、人事部(TEL 058-370-6864)までお問い合わせください。 コープぎふ採用 LINE

ご家族やお知り合いの方に、ぜひお声掛けください。



初孫はとにかく可愛いです。孫より大きな、おさるのジョージ。孫はアイアイと呼びます。(恵那市 よりばあさん)

昨年末に作った3D寄せ植えが寒さにも負けず春を待っています。(可児市 やまどりさん)



いただいたキウイでジャムを作りました。キウイを食べると胃が痛くなり残念に思っていたのですが、ジャムにしたら大丈夫でした。(下呂市 ひとみさん)

発信往来



わたしのひとこと 高山市朝日町胡桃島にある秋神温泉の「氷点下の森」が見事です。(高山市 はしとさん)

節分の豆に付いてきた鬼のお面をつけて愛犬を脅かしてみたら、噛みつかれてしまいました。(T_T) 犬も鬼が怖いんだな〜。ごめんね!(関市 とももさん)



わたしのひとこと