

# Let's arrange!! わたしの ICHIOSHI! コープ ICHIOSHI!

コープ商品を使った「わが家のアイデアレシピ」を組合員に聞きました!

## イチオシ! ICHIOSHI! ちくわの肉巻き

CO-OP

焼きちくわ  
■ 108g(4本)  
本体価格 140円  
税込価格 151円  
次回予定 毎週



毎週のカatalogの時短メニューでちくわをバラ肉で巻くのが載っていました。インゲンも巻きました。購入した有機いりごまもパラパラとかけました。おいしかったです。  
(輪之内町 みーたんさん)

## イチオシ! ICHIOSHI! じゃがいもドーナツ

CO-OP

北海道産小麦の  
ホットケーキ  
ミックス  
600g(150g×4)  
本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 9月3週



じゃがいもをもらって、ホットケーキミックスとゴマを入れて、じゃがいもドーナツを作って食べます。じゃがいも消費のため、作ってはちよこちよこ食べてしまいます。  
(岐阜市 千ロルママさん)

## Instagram ♥ #コープぎふ公式アンバサダー

コープぎふ公式Instagramアンバサダーに投稿いただきました。



Follow @coopgifu\_official

トマト&バジル  
(パスタソース)  
330g(2~3人前)  
本体価格 328円  
税込価格 354円  
次回予定 9月2週



仕事が長引いた日、家族のご飯時間まであと30分しかない!という状況で使いました!家にあったシーフードミックスも加えて少し豪華に家族からも大好評でした!3人前でちょうど良い量でしたよ!

## イチオシ! ICHIOSHI! 簡単ポテトグラタン

ハインツ  
グラタン  
ソース  
290g  
本体価格 258円  
税込価格 278円  
次回予定 いつでも注文カタログ



じゃがいもを薄く切って耐熱皿に並べ3分チン。グラタンソースと溶けるチーズをかけて焼くだけで、美味しいポテトグラタンが出来ます。  
(養老町 けむけむさん)

## イチオシ! ICHIOSHI! さっぱりスープ

国産豚の  
ベーコン入り  
北海道野菜ミックス  
■ 240g  
本体価格 298円  
税込価格 321円  
次回予定 10月1週



ベーコン入りミックスベジタブルを、野菜ブイヨンと塩コショウで味付けして豆乳を加えると、カロリー控えめで、さっぱりしたスープができます。  
(可児市 やま65さん)

CO-OP

味付  
いなりあげ  
(関西風)  
142g(10個分)  
本体価格 188円  
税込価格 203円  
次回予定 毎週



この味付きのお揚げとめんつゆ付きの「COOP 麺きわざるそば」があればパパッと作れます!まるで生麺のようなお蕎麦と最高な味付けのお揚げ。おいしくないわけない!

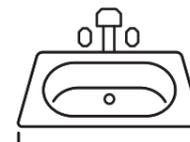


わたしのひとこと

「いつものコープでお取り寄せ」で注文すれば、地方の銘菓が送料無料で取り寄せできるのでありがたいです。  
(大垣市 ガブちゃんさん)

## 商品検査センターから

### 今月のテーマ あなどれない! 台所シンクの水はね問題!



台所シンクで野菜を洗ったり食器を洗ったりすると、シンク周りが水はねでびちゃびちゃになっていること、ありますよね。

この水はねが食中毒の原因となってしまう恐れがあること、ご存じですか?

#### 飛び散った水は菌を運んでしまう!?

実は台所シンクの中は菌が多く潜んでいる可能性がある場所。生肉や生魚などを扱った調理器具には、食品由来の食中毒菌がついている可能性もあります。実際にシンクの汚れがサラダについてしまったことによる食中毒事例や、生の鶏肉からの水の飛びはねが原因の食中毒事例もあるので侮れません。

このため洗い物で飛び散った水には、食中毒菌がついているかもしれません。特に洗剤や作り置きする調理品など、作った直後に食べないものに食中毒菌がつくと食べるまでに増殖してしまう恐れがありますので注意が必要です。

今回は生協のキッチンで実施した「水はね調査」の結果をお知らせしながら、シンク周辺で気を付けたい食中毒の対策について考えていきます。

#### 調査方法



「水に触れると色が変わる試験紙」を使って、調理器具(鍋、フライパン、まな板、ボール、包丁)を洗うときにシンク(幅約65cm)の左右、前面にどれだけ水が飛んでいるのかを確認しました。●の位置に水はねあり。

※ご家庭ごとのシンクの大きさ、水流の強さによって差があります。今回実験した水道は比較的弱めの水流です。一例としてご覧ください。

#### この結果からわかること

- シンクから35cmの距離までは水が届いており、離れた位置では手前側により水が飛び散りやすい。
- ⇒シンクのすぐ近くでなくても、洗い物中にお弁当などを置いておくとはねた水がかかる恐れがあります。
- 左右、前方にも広く飛び散っている。
- ⇒調理台や水切り場がどちらの方向であっても水はねが届いている恐れがあります。

#### シンクを使うときに気をつけたいポイント

point 1 洗い物をするときには、シンク周りに作ったお弁当を置かない。

- 作ったお弁当や洗い終わった食器は、シンクから離して置くか、片付けましょう。

point 2 調理後にはシンク・周りを洗浄・消毒しましょう。

- 洗浄方法: 食器洗い用のスポンジとは別のスポンジを使い、食器洗い用洗剤でシンク内を洗浄します。菌を含んだ汚れや油をしっかりと洗い流すことが重要です。
- 消毒方法: 排水溝など凹凸がある部分は洗浄不足になる可能性があります。こうした部分には、乾いてからアルコールスプレーなどを用いることが有効です。
- 飛び散った水滴はしっかりと拭き取り、使用したふきんは定期的に煮沸したり塩素系漂白剤などで清潔にしましょう。

## 開発改善 米袋裏面に保管方法などわかりやすく記載します。

組合員の要望を受け、米袋裏面のデザインが変わります。お米の保管方法や、いつまで食べられるかなどの情報をわかりやすく記載します。また、米袋の包材が植物性由来の環境包材へ変わります。どちらの変更も2022年の新米以降、現行の米袋がなくなり次第、順次切り替わります。

詳しくは米袋裏面をご覧ください! /

#### お米の保存方法

<p><b>お米の保管</b></p> <p>米袋には通気のための穴が開いていますので、購入後は涼しい場所に保管してください。</p>	<p><b>お米は生鮮食品です</b></p> <p>米袋にお目上ください。1か月以上保管する場合は、お米を冷凍保存してください。</p>	<p><b>直射日光に注意</b></p> <p>直射日光や高温多湿を避け、涼しい場所に保管してください。</p>
<p><b>容器の清掃</b></p> <p>容器は常に清潔に保ち、清潔にしてください。虫の発生原因になります。</p>	<p><b>臭いに注意</b></p> <p>お米は臭いがつきやすいので、臭いの強いものと一緒に保管しないでください。</p>	<p><b>水濡れ・高温・多湿に注意</b></p> <p>濡れた手や容器、水濡れや高温多湿は、お米の品質に影響を与えます。</p>

「たかやまもち」の苗が出穂しました。毎日の水の管理は大変ですが、成長は嬉しいですね。  
(下呂市 くまこさん)

わたしのひとこと

