

防災企画

炊き出し訓練 参加者募集！

皆さん、災害時に備えての準備はできていますか？備蓄はしているけど使ったことがない…という方もいるかもしれません。今回は、コープぎふで備えている防災器具を使用して、災害時を想定した炊き出しを行います。関心のある方、ぜひ一緒に訓練しませんか？調理や配膳などのお手伝いをさせていただきます。訓練後には、来店される方に作ったものをお配りします。ぜひ食べにも来てください！

前回1月に行った
炊き出しの様子

▼豚汁を作りました。



※なくなり次第
終了します

日程 **7月30日(水)10:00～12:00**

場所 **コープぎふ 芥見店 店頭** (岐阜市芥見南山 3丁目2-17) **定員 5名ほど**

申込方法 **右の二次元コードから**  **申込締切 7月12日(土)**

お問い合わせ **コープぎふ 広報・くらしの活動グループ ☎058-370-6873** 受付/9:00～17:00 月曜～金曜



被爆・戦後80年
平和とよりよい生活のために

全国の組合員さんからの平和メッセージで

「2025年わたしたちの平和宣言」が採択されました

6月13日(金)、日本生活協同組合連合会第75回通常総会において「2025年わたしたちの平和宣言」が採択されました。

この「2025年わたしたちの平和宣言」は全国の生協の組合員さんや職員から寄せられた平和のメッセージを紡ぎ、一人ひとりが平和を考え、話し合う場が生まれますようにとつくられたものです。コープぎふでも募集し、たくさんの方にご投稿いただきました。

被爆・戦後80年、改めて平和について考え、周りの方と平和について話し合ってみませんか。

寄せられた平和のメッセージ

ささやかな人生の楽しみを奪われない
平和な世の中をみんなで守っていき
たいです。

音楽やおどりを通してつながる時、私
たちは国籍、年齢、性別、宗教、文化、出
自、その他の枠組みや価値観を超えて
つながることが出来ます。そんな時、深
呼吸して平和を実感できます。

動画はこちらから
ご覧いただけます。



そして、つながることで、
平和へのねがいを大きな力に変え、
戦争も核兵器もない世界を
実現していきます。



お問い合わせ **コープぎふ 広報・くらしの活動グループ ☎058-370-6873** 受付/9:00～17:00 月曜～金曜

ひとりからでも、気軽に参加ができる【くらしの活動(組合員活動)】です！



Let's チャレンジ参加者募集中！

コープぎふでは、皆さんの「やってみたい」の気持ちを応援します！「はじめての○○」「久しぶりの○○」「普段できない○○」をこの機会にやってみませんか。ひとりからでも参加できます。

お申し込み 方法

その① 二次元コードで応募

お手持ちのスマートフォンや、タブレット、パソコンからお申し込みいただけます。右記の二次元コードをお読み取りいただき、必要事項を入力してください。
※組合員番号が必要ですので、お手元にご準備の上お申し込みください。



その② OCR注文用紙で応募

OCR注文用紙の4ケタ番号記入欄に「3877」を、数量の欄に「1」をご記入ください。

その③ 店舗で応募

店舗サービスカウンターで受け付けております。

「Let's チャレンジ」の約束ごと

1. 組合員さんお一人につき、500円を上限に実費が補助されます。
☆領収書を「感想用紙」に添付してください。
☆グループで実施の場合、代表者に一括してお支払いします。
・宅配事業をご利用の方は、利用金額から減算処理をさせていただきます。
・店舗は、現金でお支払いします。
2. 「チャレンジ」の内容は自由ですが、政党・選挙・宗教活動、カンパ・募金への流用、営利目的の販売行為又はその類似行為は対象となりません。
3. 一人の組合員さんが申請できるチャレンジは年度内1回までです。
4. 応募多数の場合は補助が終了になる場合もあります。ご了承ください。

★★こんなチャレンジがもう届きましたよ!!★★



子どもが小さかった時は、一緒にケーキや料理を作っていました。久しぶりにこの様な企画があったので「チャレンジしよう！」という気持ちになりました。美味しく綺麗に、また親子の時間も作れて、家族も喜んで大変良かったです。

“みんなのチャレンジ”事例を、
右の二次元コードからご覧いただけます。
ぜひ参考にしてチャレンジしてみてくださいね！



コープぎふLet'sチャレンジ

コープぎふ
ホームページ

応募締切 **2026年1月16日(金) まで**

お問い合わせ **コープぎふ 広報・くらしの活動グループ ☎058-370-6873** 受付/9:00～17:00 月曜～金曜

素材を実感できる、さっぱりとした味わいのうなぎ。
タレは別添えて、蒲焼きにもできます。