



おたより
しようかい

問 違い探しが大好きなので、新春クイズが出てうれしかったです。しかも激ムズ。家族全員巻き込んで考えました。
渋谷区 しぐれ



未 来につなぐ子ども記者の声」を読んで、ぼくと同じ年ぐらいの子どもが戦争のことで勉強しているのがすごいと思いました。荒川区 あおと(10歳)

あ まり「MOGMOG」を読まずに回収してもらっていたのですが、今回は小学生の子どもと一緒に「間違い探し」を楽しみました。ちょっと難しく、2日かかって全部見つけた時はとても盛り上がりました。これをきっかけに内容にも目を通したので、毎回読んでみようと思います。
川崎市 まーちゃん



●新茶にはおせんべいで「東都おこめ揚げわれせんべい醤油」は、見つけると必ず買うほどお気に入りです♪
板橋区 マロンクリーム

●大好きです。「やぶきたみどり」の茎茶の水出しは夏には欠かせません。そして焙じて飲むのもお勧めです!
多摩市 ニヤンダロウ

●新茶にはやっぱりハチミツですね。スプーンですくった黄金色のハチミツと濃いめのお茶は合いますよ。きな粉をかけてもグッド!
八潮市 たっち〜

●新茶は香りが良いので、その香りや味を楽しむために、あっさりとした練り切りや和三盆などの和菓子も合うと思います。
調布市 くむくむ

●日常的な飲み物だけに、無農薬茶を手軽に入手できることには感謝しています。
練馬区 モモ

●日本茶大好きです。ハーブとブレンドして健康維持にも役立っています。
西東京市 キムちゃん

●子どもの頃から大好きで、特に母が入れてくれるうまみのたっぷりある緑茶が好きです。
足立区 ぼんず

●母が「お茶は風邪予防にいいのよ!」とたくさん飲んでくれたことを思い出しました。
渋谷区 ペコ

●少しぜいたくですが緑茶にレモンを絞って飲むのが大好きです。香りに包まれて最高の気分になります。北区 ちゃびい

●日本茶を上手に入れられない私ですが、宇治の高級玉露をいただいたのを機に温度計を購入し、本気を入れてみました。手間をかけるだけのことはあって、まるやかでおいしく、普段の水分摂取だけでなく心までゆったり満たされたように感じました。
日野市 山崎 京子

「新春座談会」の感想や「食と農」について



食の未来づくり運動

●食料経済学という経済から農業を見る研究について初めて知りました。大学生が関わられている姿に感銘を受けました。東都生協の野菜は本当においしいので、作り手の方々にいつも感謝しています。危機意識をもっと持てるように子どもたちとも話していきたいと思います。
小金井市 臼井 愛子

●理論や学問だけに終わらせるのではなく、実際に農家の現場を見て実体験を持って考えている姿勢が素晴らしいと思いました。東都生協は永年にわたり食料自給率や農家支援に真面目に取り組んでおり、組合員として応援しています。
調布市 April

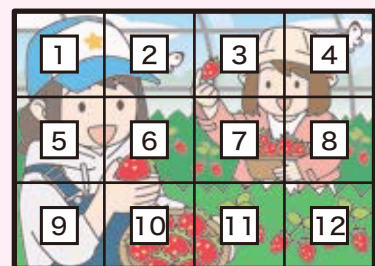
●私も学校でお米を作っています。鳥やねずみがきてしまったので、かかしを作ったりしましたが、食べられてしまいました。なのでお米を作るのがとても大変だということが分かりました。たくさんのお米を作っている農家さんはすごいなと思いました。
横浜市 うさびよん(小5)



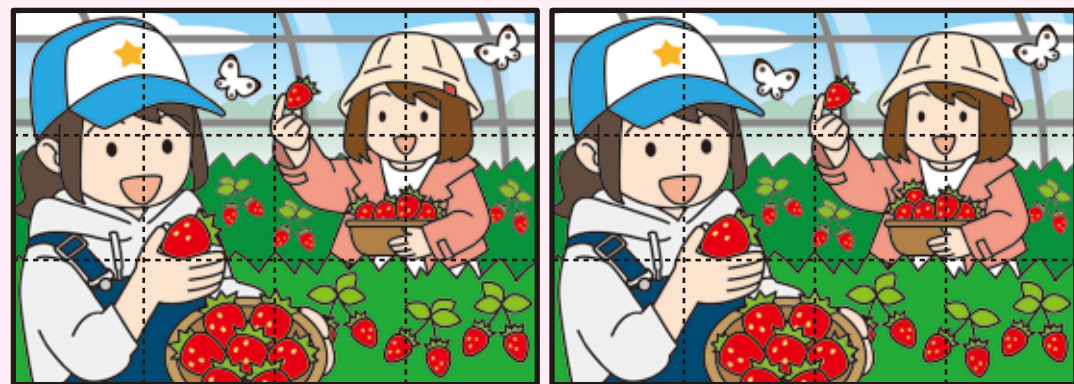
●若い人が「食べる」ことから「農を育てる」ことに思いがつながり、研究、実践する姿がとても新鮮で、頼もしく思いました。
江戸川区 黒田 節子

MOGMOG 間違い探し

左右のイラストには間違いが5カ所あります。エリア表を参考に、間違いのある枠の番号を全て教えてください。



[エリア表]



Q&A

組合員から寄せられた声や質問にお答えします。

今号は、これからの季節に注意したい「食中毒」についてです。

Q 食中毒の防止には、どんなことに気を付ければよいでしょう。

A 食中毒予防のために重要な3原則があり、それに気を付けることで食中毒の防止になります。この機会に、ぜひ覚えてください。

まず①「細菌をつけない」。調理の前にはよく手を洗い、調理器具も加熱済みのもとの生のものでは分けましょう。また、食材をよく洗うことも大切です。次に②「細菌を増やさない」。食品は細菌の増殖に必要な栄養分と水分の塊で、条件がそろると一気に増殖してしまいます。そのため、調理したら速やかに食べるか、すぐに食べないものは冷蔵庫で保管しましょう。最後に③「細菌をやっつける」。しっかり加熱調理することで、安全に食べることができます。近頃は、外食で「半生」が流行し、食中毒が発生するケースも増えています。この3原則に気を付けて、これからの暑い季節を元気に乗り切りましょう。



Q 年々暑くなり、これから梅雨に向かう季節は特にお弁当作りが心配です。注意すべき点や東都生協の食材でお勧めの調理法などあったら教えてください。

A これから、梅雨から夏へと気温も湿度も上がり、食中毒の中でも「細菌性」の食中毒が増える季節になります。特にお弁当は作ってから食べるまでに時間があるため、夏場は「増やさないこと」が難しくなります。そこで、大事なのが盛り付けです。水分が多いと細菌が増えやすくなるため、水分の出る野菜や果物などは別の容器に入れるなどの工夫がお勧めです。また、ご飯などお弁当の中身は「よく冷ましてから」ふたをしましょう。おとなの場合は職場の冷蔵庫を使うこともできますが、お子さんの場合はかばんの中で常温保管の場合も多いことでしょう。そこで、自然解凍するだけで食べられる冷凍食品を取り入れることもお勧めです。例えば、「のりっこチキン」や「牛肉コロッケ」はお弁当の定番品で、両方とも自然解凍OK。特に「牛肉コロッケ」はコロッケでは珍しい自然解凍タイプとなっています。お弁当の一品に加えてみてはいかがでしょうか。



「のりっこチキン」



「牛肉コロッケ」

Q 東都生協の安全・安心はどのように守られていますか。

A 商品本部には品質管理をチェックする「安全・品質管理グループ」があり、そこでは組合員に安全・安心な商品をお届けできるように、取扱商品のさまざまな検査や書類での点検業務を日々行っています。東都生協では、新規取扱商品は採用される前に安全性について確認を行うことになっています。検査では微生物検査を中心に、賞味期限まで安全に食べることができるのかなどを確認します。また、書類点検では、パッケージの表示内容が法令を守っているか、原料の原産地などに間違いがないか、あるいは、原材料や食品添加物などが東都生協の取り扱い基準を満たしているかなどを確認しています。安全・品質管理グループは日々、陰ながら皆さまの安全・安心を守っています。

正解者から抽選で、10人に、**図書カードをプレゼント!**

発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

MOGMOG ホームページからも応募できます!
<https://www.tohto-coop.or.jp/mogmog/>

クイズの答え、おたより、写真、イラストなどは、はがきまたはホームページから送ってね。上記アドレスまたは、右の二次元コードからアクセスしてください。



- クイズの答え
- 住所/氏名(お子さんの場合、年齢または学年)/組合員コード/ペンネーム(希望の方)
- 夏にこそ利用したい、食べたいお気に入りの「冷凍食品」を教えてください。
- 夏場の商品の受け取りで工夫していることを教えてください。
- 各記事に関する感想や「MOGMOG」へのご意見、イラスト、写真などもお待ちしております!

※おたよりや個人情報は、『MOGMOG』(インターネット含む)でご紹介する場合がありますが、編集目的以外での使用はいたしません。(おたよりは、リライトして掲載する場合があります)
※おたよりへの個別回答は行っていません。

締め切りは5月27日(水)の消印まで有効。



★宛先
〒168-0073 杉並区下高井戸5-4-42
さんぼんすぎセンター2階 「MOGMOG」係