

2023年
5月(203)

せ せ ら ぎ

広島医療生活協同組合
緑井支部

お困りごとはこちらへ！

健まち：082-879-8124（石田）担当理事、服部 082-870-3566（ルス電へ）、支部長 坂川 082-879-5528（ルス電へ）

緑井支部総会のお知らせ



日時：6月7日（水）
時間：10:00～
場所：オレンジハウス

前年度を振り返り、今年度の方針、計画などを話し合います。

多くの組合員さんの参加をお待ちしております。

食品表示についてご存じですか？

今年4月の食品表示の新基準が実施されています。「原料原産地表示」と「遺伝子組み換え表示」が問題と指摘されています。消費者の声で、全加工食品に原料原産地表示をすることが実現されましたが、原料が3か国以上から輸入された場合、「大括り表示」として、単に「輸入」と表示すればよいとされました。「製造地表示」では、原料の産地ではなく、中間原料の製造場所を表示すればよくなりました。

例えば、輸入小麦でも、製粉した場所が日本なら「国内製造」と書くことができ、「国産」と非常に紛らわしく、誤解を招きかねません。

遺伝子組み換え表示では、免除されているものがあります。その一つに食用油があります。

4月から「遺伝子組み換えでない」の表示が難しくなります。これまでGM混入率「5%以下」という基準でしたが、「不検出（0.01～0.1%）＝少しでも検出すれば表示できない」とかわったためです。

今晚のおかず



■新タマネギとナスの柳川風

◆材料（2人分）

ナス1本/新タマネギ1個/卵2つ/
だし汁100ml/三つ葉1/2束＝計260円

◆作り方

- ①ナスは縦半分に切って横半分に切り、縦1cm幅に切る。
- ②玉ねぎは1cm幅のくし形切り。
- ③フライパンにだし汁、砂糖大さじ1/2、みりん小さじ1、塩一つまみを入れて火にかける。
- ④③に①②を入れ、煮立ってきたら火を弱めてナスが柔らかくなるまで煮る。
- ⑤④に卵を溶きほぐして回し入れ、ひと煮たちさせ、半熟状態になったら2cmに切った三つ葉を散らす。
- ⑥皿にそっとくずれないように盛る。
(1人分152kcal、塩分2g)



甘くて火の通りの早い新玉ねぎで、スピードクッキング♪
三つ葉の代わりに青ネギの斜め切りでも。



〈心のとまり木茶ろん〉

毎週水曜日 13:00～ オレンジハウス

百歳体操が終わった後、各自水分持参で軽くお喋りします
参加費：100円

〈太極拳〉

第2・4金曜日 10:00～12:00 虹の会館1階ほっこり

第3月曜日 10:00～12:00 梅林集会所

〈絵手紙〉

第2火曜日 13:30～ 虹の会館2階組合員ルーム

〈書道〉

第3火曜日 13:30～ 虹の会館2階組合員ルーム

〈ピンポン班〉

第3木曜日 11:00～13:00 虹の会館1階ほっこり

〈健康マーじゃん〉

第2木曜日 13:00～15:00 虹の会館1階ほっこり