

● 進学のため1人暮らしに。準備と一緒に来ていた母が帰った後に手紙が。その手紙を読み、涙が止まらなくなりました。大切に育ててもらっていたことを改めて思いました。(多治見市 リオママさん)

● 引っ越しの見積りに来てくれたお兄さんがとてもステキな人で、すぐにその業者さんをお願いしました(笑) 当然ですが、引っ越し当日はそのお兄さんの姿はなく、ちょっとガッカリでした。(多治見市 みーちゃんさん)

● 今では考えられないですが、業者さんもなく自分たちでトラックを用意して、近所の人に手伝ってもらい新居に引っ越しました。親戚や友人みんなに助けてもらって運び込むのが普通でしたので、人との繋がりも厚かったのだと思います。(恵那市 ナナちゃんさん)

● 20年も前です。アパートから新居に引っ越し、無事に終わった翌日、玄関の壁紙が数センチ四方破れていてビックリ! 早速、引っ越し業者に連絡しましたが、「そんなハズは…」と言う返事にキョトン。生協を介して業者に申込していたので生協にも連絡したらすぐに返事がきて、玄関の壁一面張替えてもらいました。(岐阜市 さと・みさん)

● 3人の子ども達の引っ越しの荷物、家にまだ埋もれています。もう15年以上経つのにね。(恵那市 ピノコさん)

今月のテーマ | 引っ越しエピソード

3月は引っ越しのシーズンですね。引っ越しにまつわるエピソードを教えてください!



● 短大が京都だったので、京都のアパートに引っ越しましたが、当時、父親がトラックを運転していたので父親のトラックに荷物を載せて京都まで行ってくれました。今思うと、娘のためならと頑張って荷物を運んでくれた父親に感謝です。(瑞浪市 とわっちさん)

● 就職して飛騨から岐阜市の寮へ。入寮日(土曜)に荷物が届かず真っ青。同室の先輩が「私の布団を使って寝てネ」と言って、終業後、実家へ帰っていかれました。本当に感謝でした。(50年以上前の話です)(岐阜市 たんぼぼさん)

● 10数年前、引っ越しした後も、前に住んでいたアパートへ帰ってしまったことがあります! 旦那も同じことをしたそうです。(中津川市 おかめちゃんさん)

● 長男の大学進学が決まり、下宿先に送り届けた帰りの車中。泣けて泣けて仕方なかった思い出があります。食事が1人分残ると、また泣けて来たり…。今ではあの涙はどこへ行ったやら…(笑)(多治見市 もんちっちゃんさん)

● 初めての引っ越しは54年前。春まだ浅き3月末、北国の停車場にたくさんの人が見送りに来てくれて涙涙の別れでした。窓を開けて幾つも紙テープを持たされたのが懐かしい思い出です。(船の見送りシーンなど、ドラマで見かけるのと同じです)(関市 あーちゃんさん)

組合員と ⇄ 組合員の情報交流

ねえ ねえ

おしえて

普段、献立はどう決めていますか?
夕食作りに掛かる時間は?
時短で作れるものが知りたいです。
毎日、保育園の迎えに塾の送迎で
夜は時間が足りません。
(大垣市 けいこさん)

! 休みのうちにもやし、ほうれん草、小松菜などとりあえず茹でておきます。あとは中華和え、胡麻和え、おひたしに味をつけるだけ。肉と魚はレンジで解凍して焼くだけです。(可児市 たけちゃんさん)

! 冷蔵庫、冷凍庫にあるもので数種類パターンを決めておいた中から、夫が帰ってくる直前に作ります。30分から1時間以内です。出来合いの物を利用したり、ホットプレートで鉄板焼き、お鍋、煮込み、丼物など。野菜はレンジで時短 するときもあります。夏場はサラダだけ先にごまかしておきます。作り置きがあれば便利です。(可児市 ミコちゃんさん)

! 1週間分の献立を決めてから買い物に行きます。野菜は切って冷凍し、お肉は下味をつけて冷凍しておきます。切った野菜は汁物の具にして、お肉は前日に冷蔵庫に移して解凍しておけば、後は焼くだけです。(川辺町 だいふくさん)

! 時短なら、炊飯器で一度に調理できるものがおすすめ。ご飯を炊きつつ、おかずも作れるので洗い物も少なくとても楽です。
【もやしの炊き込みご飯】米2合を洗って水気を切り、水1.5合分、鶏ガラスープの素大さじ1.5、焼肉のタレ大さじ2を入れて軽く混ぜ、その上にもやしを1袋分のせます。

【蒸し豚】豚バラ肉の塊に竹串を刺して穴を開けておき、もやしの炊き込みご飯の上に乗せます。

【温野菜】キャベツを適当な大きさに切り、蓋につかない程度に隙間に詰めます。あとは普通に炊飯するだけです。その間にタレ(味噌大さじ1、醤油小さじ1、酢小さじ1、砂糖小さじ1、すりごま大さじ2)を作っておきます。炊飯できたら、蒸し豚を1センチ幅に切って完成です!(岐阜市 しばいぬママさん)

! 子どもが小さくて大変だった時は、生協の具材そのまま調理をお助け品として週2ほど使っていました! 献立を考えるゆとりもない時期は、幼稚園の献立表を台所に貼って、日をずらしてその献立を作っていました。(多治見市 4Aさん)

! 肉と魚を交互に、メインだけじっくり1週間分決めます。副菜は週の前半に葉ものなど日持ちしないものを使い、後半は残ったもので。圧力鍋を使ったり、朝、漬け込んだ肉をレンジ調理したり調理時間を短くして20分ほどで仕上げます。(多治見市 もん太郎さん)

次号のおしえては

1日中座り仕事で眠気との戦いです。仕事での眠気対策、どうしていますか? ちなみに、仕事に立つのも私語も手を止めるのも禁止です。(中津川市 アリスさん)

発信 往来



息子が庭で作ったかまくらです。(可児市 ごん太さん)

お正月にやって来た隣県に住む2才の孫が初めてのブロッコリー収穫。早速、夕ご飯に食べました(笑)(関市 マミーさん)



愛犬も一緒に(短足ダックス)頑張るぞ! オー!(垂井町 ゆうあさん)



2024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) ●2024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)
●2021年4月~2023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) 10~15名

(勤務条件) 初任給 大学卒・大学院卒:202,000円/短大卒・専門学校卒:191,500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(2022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2日(木)・4日(土)・7日(火)・11日(土)
全日程 13:00~16:00(12:30受付開始)
会場:2日・7日はオンライン開催
4日・11日はコープぎふ本部(各務原市鷺沼各務原町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2024」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2024」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。

2月号「お豆腐で生チョコ風」材料と手順からイける! と思い久々にチョコを溶かしました。結果想像以上に美味でした。豆腐とチョコを合わせるなんて考えもしなかったレシピ。素敵なレシピをありがとうございました!(可児市 サボさん)

わたしのひとこと

