

新規加入された組合員さん…39名(2021年2月20日現在)
現在の組合員総数…8,390名(前年対比102.0%)
グリーンコープでんき 契約件数…93名(前月+1名)
グリーン電力出資金 申込人数…237名(2021年1月末現在)
申込件数…249件(2021年1月末現在)

発行：グリーンコープ生活協同組合理事会 出雲市斐川町荏原 2230-1 TEL0853-73-8010 FAX：0853-73-8013

地区委員さんの
おすすめ♪

素焼きナッツ

食塩無添加ミックスマックスナッツ

素焼きナッツがかなり気に入っています。子どものおやつに、女性にはビタミンEも豊富なので、おやつアイテムとして常備しています。



予 告

グリーングリーン交流会

in 山陰(仮)

7月16日(金)10:00~12:30

オンライン開催(ZOOM)

グリーンコープのメーカーさん
40社との交流会です。
詳細は今後発行のチラシをご覧ください。

「あと4年 未来を守れるのは今」 キャンペーンに GC(島根)として団体登録をしました。

現在、政府の「エネルギー基本計画」
「地球温暖化対策計画」の見直しに
合わせて、持続可能な再エネ 100%の
気候・エネルギー政策を求める署名が
行われています。

環境と未来を守るための 署名に参加してください



締め切り(4月30日)がせまっていますが、
ホームページから直接署名ができます。

<http://ato4nen.com/>

5年前に採択されたパリ協定で、産業革命前からの世界の平均気温上昇を 1.5℃未満にすることを目指すことが決まりました。現在の平均気温上昇はすでに 1.1℃で、世界の各地で気候変動の影響が出てきています。1.5℃を超えると気温上昇を止めることができなくなり、地球上の生き物が今まで通り暮らせなくなってしまう未来へ進んでいくことになります。気温上昇を 1.5℃未満に抑えるためには、2030年までにはCO2の排出量を最低でも現在の 50%まで減らさなくてはなりません。

そのためには今年から毎年 7.6%ずつ減らしていく必要があるのですが、2025年までに対策を取らないままだと、5年間で15%ずつ減らしていかななくてはならなくなり、これはほぼ不可能な数字であると科学者たちは言っています。今の社会システムを脱炭素社会へ切り替えていくリミットは「あと4年」ということになるのです。

AT●4NEN

あと4年 未来を守れるのは今

切り取ってお使いください

いろいろな思いや情報を伝えあいませんか？みなさんからのおたよりをお待ちしています。

2021年4月12日 みらんと31号

☆商品についてのお問合せはこちらに☆

てるてるコーナー (フリーダイヤル **0120-14-0586** 月~金 9:30~16:30<祝日休>)

「GCかつおパッククイズ!!答えてプレゼント♪」 ご応募ありがとうございました☆

2月におこなった「GCかつおパッククイズ!!!答えてプレゼント♪」
そのまま食べてもおいしい!料理にも使いやすく便利!
(株)山一さんのご配慮が功を奏した、GC「花かつお」GC「かつおパック」
毎日の食生活にぜひお役立てください(^ ^)
クイズの答えと一緒に感想やイラストをいただきました。ご紹介します♪

花かつお料理のレシピ、
ありがとうございました。
これからもいろいろと料
理のレシピをお願いいた
します。
まってまーす。



もうすぐ第2子が生まれ
ます。
上の子とおなかの子にお
いしいかつおぶしを食べ
させたいです!!

GC かつおパック、重宝して
います。
納豆やあえものには欠かせ
ない一品です!!

食の細くなったわが家のおばあ
ちゃんでも、このかつおパックを
ごはんのにのせるとペロリです。
ありがとう、かつおパック ♡



『おたより』ありがとうございます♡



マーガリンのトランス脂肪酸100g中「1g未満」を「0g」にしてほしいです。

GC ホワイトソフトマーガリンは、国産コメ油を主原料とし、自然な白い色合いと、塩分控えめのやさしい味が人気の商品です。

トランス脂肪酸は、自然界の植物油には基本的には含まれていません。

植物油の精製工程や焙煎など高温化にさらされることで生成されます。ホワイトソフトマーガリンも原料のコメ油をマーガリンに製造する段階で加熱されるため、トランス脂肪酸が生成されます。ホワイトソフトマーガリン 100g 中には0.8gのトランス脂肪酸が含まれていますが、これは添加したものではなく製造過程で生じたものであり、今の段階でできるだけ低減したものをお届けしています。

動物性油脂を多く摂る国や地域では注意が必要と言われてはいますが、日本国内の油脂の摂取実態から、グリーンコープとしては「バランスのとれた食生活」をおすすめしながら、今後新たな知見が出るなどした場合には再度検討をおこなってまいります。