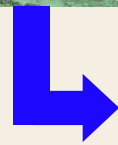


【資料2】

魅力ある活性化事業の取り組み

水産セリ場床面改修



カラス捕獲

固定式捕獲器



チェーンによる侵入防止



テグスによる侵入防止



交通安全対策の強化

横断歩道の移設



一旦停止遮断機の設置



フードドライブの推進



「もったいない」を「ありがとう」へ



フードドライブにご協力ください

ご家庭で余っている食品を持ち寄り、パルcoop子ども食堂フードバンク、またはフードバンク羽生を通じて、それを必要としている地域の子ども食堂や福祉団体、施設に寄付します。

ご寄付いただきたい食品 (常温品)

- お米(白米・玄米・アルファ米)
- パスタ、麺類などの乾麺
- 缶詰・レトルト食品・インスタント食品
- のり・お茶漬け・ふりかけ
- 粉ミルク・離乳食・お菓子
- 調味料(醤油、食用油、味噌など)



ご注意ください!

- 以下の食品はお引き取りできません。
- ・冷蔵食品、冷凍食品、農産品(お米除く)
 - ・賞味期限が明記されていない食品
 - ・賞味期限が切れている食品
 - ・賞味期限が1ヶ月を切っている食品
 - ・開封されているもの
 - ・生肉食品(生肉・魚介類、生野菜)
 - ・アルコール、化粧品、料理酒を除く



フードドライブ実施日時

店舗は
毎月末週の日曜日～土曜日

※12月は第3週になります。
(詳しくは店頭のポスターを
ご確認ください)

※組合員会館・京橋事務所(本部)
は毎月末の月曜日～金曜日

時間：それぞれの営業時間内

回収場所

各店舗・組合員会館
京橋事務所(本部)

お問い合わせ・主催

生活協同組合おおさかパルcoop
パルcoop子ども食堂フードバンク
専用ダイヤル 0120-409-555(平日のみ)

食品の流れ



店舗はサービスカウンター横など、
組合員会館は入口スペースなどに
回収ボックスを設けています

このピンクの
ボックスに
入れてください



おおさかパルcoop、パルcoop子ども食堂フードバンクは、パルcoopで余った廃棄になる食材や企業・団体の廃棄物から、商品としては扱えないが食べ物としては全く肉質のない、あるいは家庭で使い切れなかった食品の提供を受け、地域の子ども食堂や支援を必要とする人達を支える団体や施設に届け、無償で分けずる活動をしています。

●パルcoopのホームページでも
詳しく紹介しています
http://www.palcoop.or.jp/au_ji/kodomoshokudou/fooddrive.html



フードドライブとは?

フードドライブというのは、ご家庭で、賞味期限は切れていないが、食べられて保存されたままになっている、もったいない食品を、参加者が回収して持ち寄り、最後に、フードバンクに寄付するフェアティブレンドです。フードバンクは、その寄付品を回収し、ボランティアの手で、支援を必要とする人達に提供します。

その背景は?

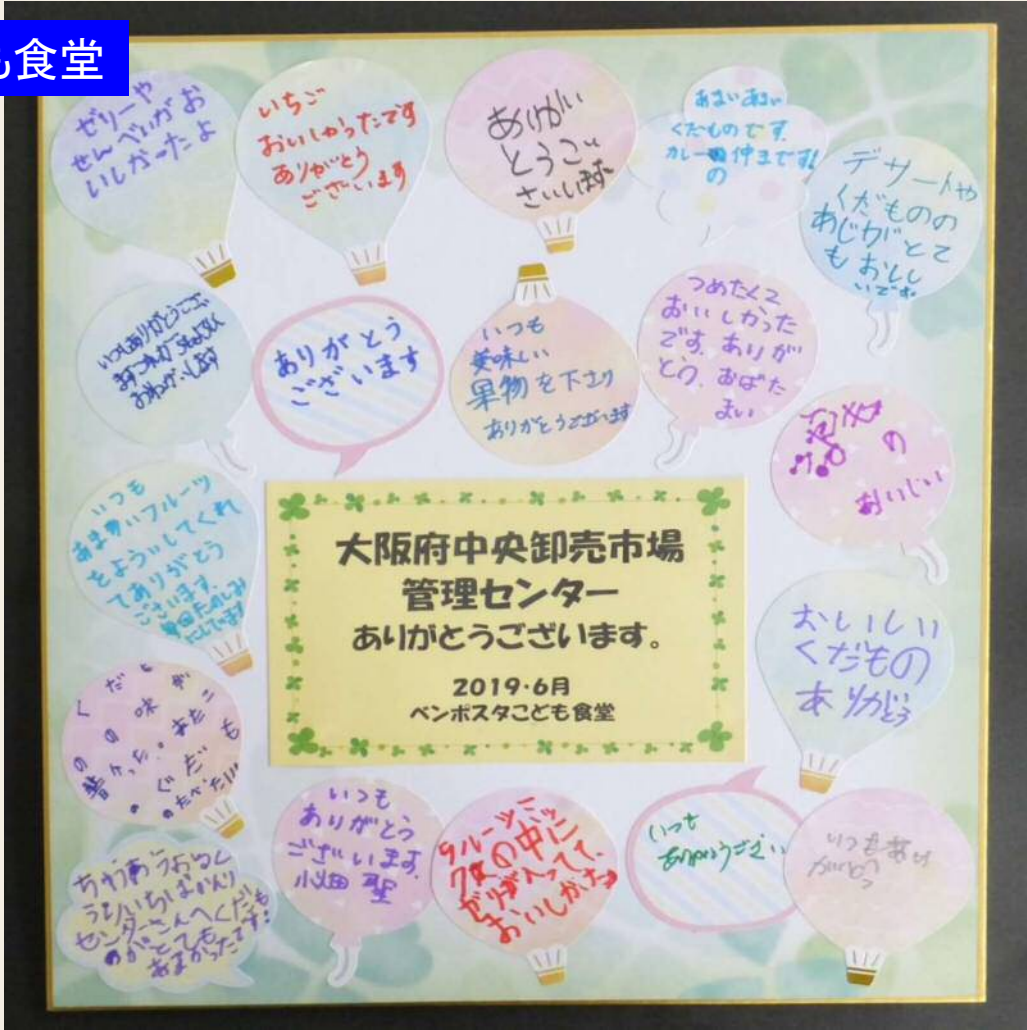
日本では、まだ食べられるのに廃棄される食料(食品ロス)が年間300万~500万トンも発生し、それは、お米の年間総消費量の1割に達します。これらは、食品廃棄物処理企業、外食産業、そして家庭からの排出物ですが、家庭で廃棄される量も約70%多く、200万~400万トンと推定されています。

調査の結果、家庭から出るごみの中の22%が食べ物のみで、これは廃棄が原因ではない使用済みの食品が4分の1を占めていたとのこと。この廃棄物の廃棄される未だ月の量は、全国で11億3千万kgと推定されています。日本は食料自給率の100%を50%未満と、世界の中で最低の国であるにもかかわらず、このように大量に食べ残し食品を生み出しています。皆さんの消費行動に、気づかされて、そのうち賞味期限が切れて捨てられる「もったいない食品」が少しでも減れば、食べ残し食品の削減は行われるのが、フードドライブです。

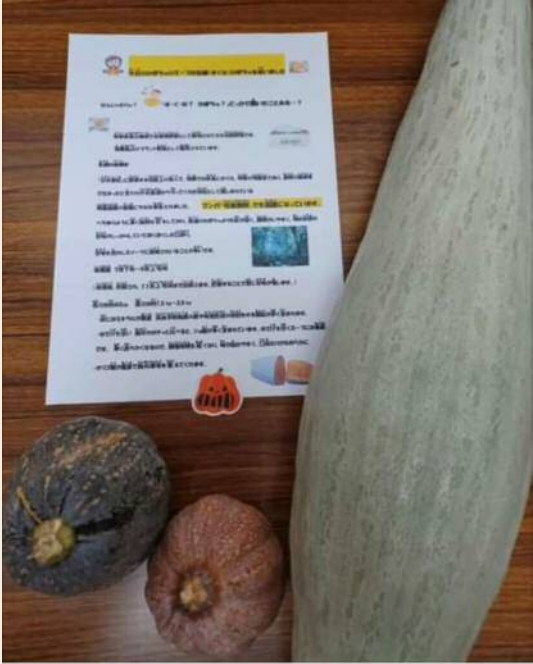
フードドライブに参加して、「私達の地域を、明るく住みよい場所にするため」の最初の一步を踏み出してみませんか? 皆さまのご協力をお願いいたします。

こども食堂への支援

ペンポスタこども食堂



JAひだ×英彰子ども食堂こなら「HAPPY HALLOWEEN」



JAひだ様・大阪府中央卸売市場管理センター様のすくなかぼちゃ！皆さんご存知ですか？
手作りスープ美味しかった 😊





キッチンカーの出店



授産品の販売

出張販売

就労継続支援事業を行っている福祉作業所による出張販売を実施します。

日時 11:30~
(売切れ次第終了)

3月10日(金)・24日(金)

場所

青果仲卸棟2階休憩室

★カレー
500円(税込)

★焼き菓子もあります

ハーモニー
茨木市元町3番5号
TEL 072-620-6463



※諸事情により、日程変更及び中止になる場合がございます。

大阪府中央卸売市場管理センター様



産地と連携した授業 [JA全農岐阜 × 梅花女子大学]



第9回 ひるがの高原だいこん杯

Great White Radish Art Contest

料理をたのしく盛り付けよう！

だいこんおろしアートを募集！

【応募締切】
2022年
9月30日(金)
必着

表彰内容

- ・最優秀賞(1点) …… 賞金30,000円
- ・優秀賞(2点) …… 賞金10,000円
- ・ユーモア賞(2点) …… JAタウンギフトカード(4,500円分)
- ・子ども賞(小学生以下(3点)) …… 3,000円分図書カード
- ・ひるがの高原 …… ひるがの高原だいこん 1ケース(2022年7月現在)

詳細はコチラから
<https://www.zennoh.or.jp/gf/>
または「JA全農岐阜」で検索

主催：JA全農岐阜
後援：ひるがの高原だいこん生産出荷組合・JAめぐみの

審査の方はコチラ

だいこんおろしアートコンテスト

[優秀賞受賞(1年生)]

産地と連携したweb授業 [JA全農岐阜 × 追手門学院大学]

3. ひるがの高原だいこんの特徴

【最高品質だいこん】



岐阜の「ひるがの」和歌山の「
⇒市場から一目置かれるトップ

- 肌のきれいさ
- 整った形状
- 新鮮さ
- みずみずしい食味

だいこん産地で唯一「天皇賞」を受賞
⇒1年に1産地しか受賞できない賞の中の賞



4. ひるがの高原だいこんの抱える課題

国産青果物の主な物流



国産青果物の市場経由率は約8割

需要の決め手は量販店を訪れる消費者



梅花女子大学オープンキャンパス @グランフロント大阪(産地ブース)

1 Day Campus
エメラルドパフォーマンス

メールまたは電話にてお申込ください

2022 オール梅花
1 Day Campus
エメラルドパフォーマンス
Emerald performance

2022
6/19
[SUN]
12:00~17:00
グランフロント大阪
【北館1階ナレッジプラザ】

パフォーマンスエリア

- Shining Melody (梅花高等学校)
- チャームिंगステージ (梅花高等学校)
- HIP HOP (梅花高等学校)
- Special Performance (梅花高等学校)
- DANCE & SONGS (梅花高等学校)
- A new world (梅花高等学校)

産地ブース: 飛騨産トマト、飛騨産そば、飛騨産お茶、飛騨産お菓子

参加企業: トヨタ、POLA、飛騨産お茶、飛騨産お菓子



創立145周年 記念イベント

145th
Ume College & University

め
UMECOLLE
梅花エレガンス
コレクション

9.19
[月・祝]
12:00~17:00

in
グランフロント大阪
【北館1階ナレッジプラザ】

世界で活躍するファッションデザイナー
コソノヒロコ
協力にも注目

コソノヒロコ



梅花女子大学オープンキャンパス
@吹田エキスポシティ(産地ブース)



創立145周年 記念イベント
 梅花中学校 梅花高等学校 梅花女子大学
2022 オール梅花
2 Day Campus
ルビーフェスタ
at
EXPOCITY
2022-7/30-31
 [SAT] [SUN]
 時間 11:00~17:00 (ワークショップ12:00~16:00)
 場所 ららぽーとEXPOCITY 1階 光の広場 (大阪府吹田市千鳥万博公園3-1)
パフォーマンスエリア
 Shining Melody (梅花高等学校 楽奏部) × チャーミングステージ (梅花女子大学 楽奏部)
 BAIKA DANCE CREW (梅花高等学校 ダンス部)
 HIP HOP (梅花高等学校 舞台芸術科) × HIP HOP (梅花中学校 舞台芸術科エッセンスコース)
 DANCE & SONGS (梅花女子大学)
 A new world 強く美しく感動で私たちは一つになる (梅花中学校・高等学校 カブリーダンス部)
 梅花女子大学 × EXPOCITY



産地と連携した授業
[JA大津松茂×梅花女子大学
(子ども教育学科)]



産地と連携した未利用魚の販路拡大 (徳島県南部総合県民局)



ロハスカフェ×小松トマト

協力：石川県JA小松市春トマト部会・JA全農石川・石川県・大阪府中央卸売市場・大果大阪青果(株)北部支社

全国各地で作られた農作物や鮮魚が集まる中央卸売市場の中でも、生産者と直接やり取りをする大卸。そんな食材のプロがオススメする「小松とまと」の魅力を紹介します。



ロハスカフェのランチメニューに「小松とまと」を使ったメニュー(一品)が登場します

7月5日(火)~15日(金)まで
ロハスカフェランチ 1,200円

各日
15食限定

石川県小松市は昭和30年代から続くトマトの産地で、北陸三県一の生産量を誇ります。春から秋にかけて、たっぷりと太陽の恵みを受け丹精込めて育てられた小松とまとは、果肉が柔らかく、程よい酸味が特徴。主な品種はCF桃太郎はるか、りんか409などで、5月から7月に収穫されるトマトを「春トマト」、8月から11月に収穫されるトマトは「夏秋トマト」と呼ばれます。今回この「小松とまと」を使ったメニューがロハスカフェで登場します。市場オススメのトマトをお楽しみください。

茨木市内カフェレストランコロボ (JA小松市)



NPO・行政と連携した防災教室

[NPO法人市民活動フォーラムみのお×大阪ガスネットワーク(株)×箕面市]

