



情報誌メグリア

MEGLIA

FREE

ご自由に
お持ちください



\\ follow me! //

物産展などのお楽しみイベントや、
お店のおトクな情報をお届けします。

ぜひチェックして
くださいね♪



MEGLIA215
(広報アカウント)



MEGLIA00
(本店アカウント)

メグリアは組合員の
皆さまのお店です。
加入してご利用ください。
WEBからでもご加入できます



2022
健康経営優良法人
Health and productivity



メグリアは資源・環境を大切にしています。この冊子は再生紙を使用しています。ホッチキスは不燃物のため、製本に使用していません。

<https://www.meglia-net.jp>

メグリア

検索

メグリアバードをさがせ!



冬号の表紙にメグリアバードが7羽隠れています。どこでしょう?

(答えはP8下段)
※誌面左下のロゴ、誌面下の虫眼鏡のバードは数えません。



Happy Christmas 2022



クリスマスの食卓を彩るクリスマスメニュー

クリスマスの食卓を彩るメグリアお手製のクリスマスメニューをご紹介します!

商品取扱店舗：本店、セントレ、藤岡店、若園店、志賀店、エムパーク店、三好店、朝日店、井上店、永覚店、はなぞの店、うねべ店



鹿児島育ち ローストチキン

身が柔らかくて約240gの鹿児島産のチキンを厳選し、甘辛い特製タレを絡めてこんがり焼き上げました!

本体798円(税込861円)



フライドチキン セット(6本入)

外はカリッと中はジューシーで柔らかい。スパイスが効いて大人にも子供にも大人気です!

本体980円(税込1,058円)



チキントマト 煮込み(小)

NEW

ヨーロッパ南部で栽培された完熟トマト100%を使用!
(小)パックでトマト0.8個分使用しています。

本体298円(税込321円)



えびとポテトの アヒージョ風

ブリッとしたえびと大きめ野菜との食感のバランスが程良く、食べ応えがあります。ニンニクとオリーブオイルの香りをお楽しみください♪
(オリーブオイル小袋付き)

本体398円(税込429円)



もちりピザ

高温短時間で焼き上げ、食材の旨味を引き出した自慢の逸品です。柔らかいもちり生地を使用しています。

- ・マルゲリータ
- ・照り焼きチキン
- ・アルトバイエルン&コーンピザ

本体698円(税込753円)～

本店・藤岡店・エムパーク店は窯焼きとなります



※写真は全てイメージです。※価格は変更になる可能性がございます。

クリスマスケーキ

受付期間

12月9日(金)まで
(一部商品除く)

※引き渡し店舗が限定される商品があります。



限定100台

地元
岡崎の
ケーキ屋さん

NEW

マジカル
クリスマスケーキ(約15cm)

本体4,100円(税込4,428円)

いちごは地元の契約農家から、卵も地元の三栄鶏卵を使用。いちご風味のスポンジを何層にも重ねたケーキです。



2021
メグリア
アンケート
人気NO.1

家族で楽しめる
アソートケーキ

タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート(約18cm)

本体2,980円(税込3,218円)

ベリー、チョコムース、チーズ、マロン、苺クリーム、抹茶、フルーツ、チョコ。家族みんなで選べる8つのおいしさを詰め合わせたアソートケーキです。



他にもいろいろなケーキをご用意しております。詳しくは店頭のカタログをご覧ください♪

Web予約は
こちら!



※数量限定の商品は定数になり次第終了いたします。※写真は全てイメージです。

CHRISTMAS

作ってみよう! クラフトテープでテーブルツリー



大人っぽくも、かわいらしくも自由にアレンジできる、クリスマスのミニツリーを紹介します。

高さは約17cmでテーブルはもちろんベッドサイドや玄関にも気軽に飾ることができます。

森の中には、高い木や細い木、黒い木や白い木など、いろいろな木がありますね。あなたならどんなツリーを作りますか？
クラフトテープを使って「作る楽しさ」「飾る楽しさ」を味わい、豊かな心で冬のおうち時間をお過ごしください。

準備するもの (基本のツリー)

- ・クラフトテープ15cm6本(ツリー)、5cm6本(幹)、200cm1本(台座)
- ・糸40cm(毛糸や紐など) ・リボン30cm1本 ・鈴1個
- ・木工用ボンド ・はさみ ・輪ゴム1本

※店舗により異なる場合もございます。

※クラフトテープは「クラフトバンド」「エコクラフト」など、メーカーにより呼び方が異なります。

すべて
100円ショップで
揃います!

カルスポ 楽しいクラフトテープ講座
講師：梅村通恵先生



カルスポの
ご案内はこちら

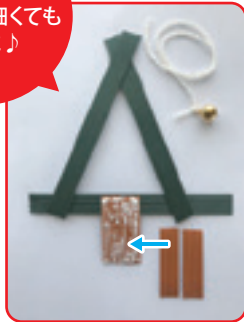


作り方

Step 1

15cm3本と5cm2本のテープを貼ってツリーを作る。幹にボンドを塗り、上からさらに5cm2本のテープを張り合わせる。余分なテープはカットする。鈴に糸を結び、糸の両端は1cm程度に切る。

ツリーの形は
太くても、細くても
自由に♪



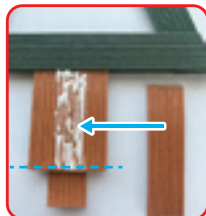
Step 2

鈴の糸を上部に貼る。15cm3本のテープをツリーに貼り重ね(適宜ボンドを足して貼る)、余分なテープはカットする。



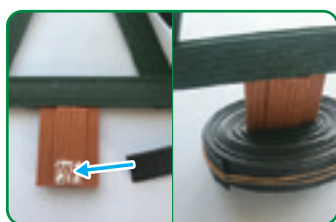
Step 3

5cmのテープを幹の縦中心にボンドで貼り(両面)、幹の下部は切りそろえる。



Step 4

幹の根元にボンドを塗り、200cmのテープをきつく巻いていく(所々にボンドを足しながら巻く)。巻き終わりはボンドで貼り、乾くまで輪ゴムで留めておく。



Step 5

糸をツリーの上部にボンドで貼り、その上に結んだリボンを貼る。ボンドで留めながら、糸をツリーに巻けば基本形の出来上がり!



完成!

星やビーズを飾ったり、ラメのネイルを塗ったりして、クリスマスデコレーションを楽しんで、あなただけのテーブルツリーを完成させてくださいね♪



テーブルツリーキット販売中!

限定
10
セット

基本セットが入った便利なテーブルツリーキットを販売中です。見本のツリーが出来上がります。

セット内容

クラフトテープ、鈴、糸、リボン、デコレーションボール、星シール、作り方プリント



1セット300円(税込)

生協会館ハートプラザ1F チョットショップ

住所 / 豊田市御幸本町4-200-1 TEL:0565-29-6000(代)
営業時間 / 10:00~17:00(日曜定休)

メグリアは、トヨタ自動車(株)様内ならびに
関連会社様の食堂、売店を運営しています。(一部除く)

※このページの食堂や売店は、一般の組合員の方はご利用いただけませんのでご了承ください。



2022年冬シェフ・栄養士

おすすめ新メニューご提供が始まります



大根ステーキ ～すき焼き風～



香ばしく焼いた大根に、冬の定番「すき焼き」をのせたボリューム満点の一品。



巻かない焼肉 キンパ



人気の韓国風海苔巻き「キンパ」をワンプレートで再現しました。



かにみそ風味 クリームパスタ



かに味噌、かに出汁で旨味を引き出した贅沢なクリームパスタです。



おもチーズ デミバーグ



お餅・長芋・チーズをのせて、もちもち・ホクホクに焼き上げたハンバーグです。



CN(カーボンニュートラル)メニューはこちら

地元の食材を使用する事で、食材の輸送で発生する温室効果ガスの発生を抑え、地球環境の負荷低減をめざします。



12月地産地消

奥三河鶏入りのメンチカツと愛知県産里芋コロッケ

旨味のある奥三河の鶏肉を使用したメンチカツと、今が旬の愛知県産里芋のコロッケを盛合せにしました。もっちりとした里芋の食感が楽しめる一品です。

【該当】里芋コロッケ・メンチカツ・キャベツ・人参・レッドキャベツ(愛知県産)



12月代替肉

ペッパーライス 大豆ミートのサイコロステーキ

大豆ミートのサイコロステーキは、濃い目の焼肉味にし、ペッパーライスに合わせ満足感のある一品に仕上げました。見た目のインパクトも特徴です。



メグリア運営売店

年末年始のご準備

お土産選びにご活用ください

直営売店では愛知県のおすすめ銘菓を取り扱っています。家族団らんのおともにもぜひご利用ください。



<商品の一例>



鬼まんマドレーヌ



なごやはちみつマドレーヌ

※写真はイメージです。※売店により取り扱い商品が異なる場合がございます。

メグリアのSDGsアクション vol.3

～豊田市とともにより良い未来へ～



子育て支援

豊田市にお住まいの、1歳未満のお子さまをお持ちの方へ

／ すくすく応援事業！ ／

赤ちゃんの誕生をお祝いし「WELCOME BOX」をプレゼント!

12月
開始

トヨタ生協と豊田市が連携して、新たにご出産されたご家族へ子育て支援をはじめます。

メグリアは子育て世帯の皆さまを応援しています!

「WELCOME BOX」には、子育てに役立つグッズをセットにして無料でお届けいたします。組合員はもちろん、トヨタ生協に加入されていない方もお申込みいただけます。プレゼントはトヨタ生協の職員がご自宅までお届けします。ぜひお役立てください。申込方法など、詳しくはメグリアのホームページをご覧ください。

- ※豊田市に住民票のある方に限り、お申込み可能。
- ※プレゼントは、生後12か月までのお子さまを対象にしています。
- ※お子さま一人に対して1回限り、お申込みいただけます。
- ※内容は予告なく変更となる場合がございます。

【お申込】メグリアホームページよりお申込みください
【お問合せ】宅配事業部 ☎0120-540-270



▲申請カード

豊田市母子保健推進員による「おめでとう訪問」にてお申込用QRコードの載ったカードをお渡ししています。



▲「WELCOME BOX」

地産地消・地域活性

食べまい豊田のお米プロジェクト 新米「にじのきらめき」発売!

今年から愛知県の推奨品種に追加されたお米の品種「にじのきらめき」豊田市産の新米が発売されました。10月中旬にJAあいち豊田様・メグリアが共同で、豊田市 太田市長へ発売の報告と試食会を実施しました。



「にじのきらめき」発表報告会▲

「にじのきらめき」は、コシヒカリと同等のおいしさで、お米の粒ひとつひとつが大きく、食べ応えがあります。その名の通り、ツヤのある美しい炊きあがりも特長です。もちりとした食感で粘りが強く、お米の甘みも強いので、濃い味のおかずにも負けません。ぜひご賞味ください!



発売中

「豊田市農林畜産物品評会」をメグリア本店で開催!

品評会をすることで…

農家さんの生産意欲が向上

地元商品のブランド力がアップ

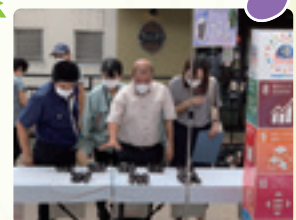
地産地消や地域の活性化につながります。

JAあいち豊田に出荷している農家さんが自慢の農産物を出品し、審査員が味や見た目などの項目で採点し、今年の金・銀・銅を決定。当日は即売会も実施しました。

とよたの桃 (7月)



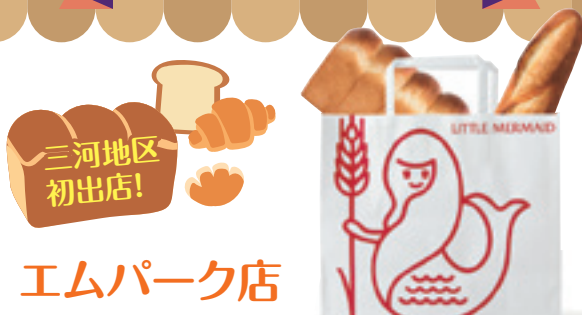
とよたの長なす (9月)



TVでも紹介されました!

メグリア トピックス

新規専門店のご案内



エムパーク店 LITTLE MERMAID ベーカリー リトルマーメイド がオープン!

赤い人魚のマークが目印の焼きたてベーカリー。
朝食やランチ向けのパン・サンドイッチ、定番の菓子パン、季節のおすすめスイーツをご用意しています。

予告

メグリア調剤薬局 井上店が開局!

2023年1月に、メグリア井上店横に「調剤薬局井上店」が開局します。かかりつけ薬局としてぜひご利用ください。



【承り期間】12月23日(金)まで

2022 メグリアの冬ギフト



Webからもお申し込み
いただけます

商品例 2321 プリマハム **新商品**
名古屋コーチン水炊きセット
送料込み 冷蔵 本体5,000円
(税込5,400円)



本店3Fギフトセンターも開設中!

12月4日(日)までの早期お申込みで

5~10%割引

(一部除く)

年末年始営業日・営業時間のお知らせ

詳しくはこちら



いつもメグリアをご利用いただき誠にありがとうございます。年末年始は営業日、営業時間が通常と異なります。下記の表でご確認ください。皆さまのご来店をお待ちしております。

※宅配サービス、直営ガソリンスタンド、調剤薬局などのサービス部門についてはメグリアホームページよりご確認ください。

店舗	12/28 (水)	12/29 (木)	12/30 (金)	12/31 (土)	1/1 (日・祝)	1/2 (月)	1/3 (火)	1/4 (水)
本店	10~21	8~21		8~20	休	9~19		10~21
エムパーク・藤岡・井上	10~21	9~21		8~20		9~19		10~21
若園	9:30~20:30	9~20:30		8~20		9~19		9:30~20:30
三好・志賀・朝日	10~21	9~21		8~20		10~19		10~21
はなぞの	9:30~20:30	9~20:30		8~20		9:30~19		9:30~20:30
うねべ	9:30~20:30	9~20:30		8~20		9:30~19		9:30~20:30
セントレ 1F		10~20		8~20		10~19		10~20
永覚	10~22		9~20			10~19		10~22
北斗・五ヶ丘	10~20	10~20		10~18		休	10~19	10~20
メグリアミニ 市木・加茂川・上里		7~21		7~19		休	7~19	7~21
メグリアミニ 星ヶ丘	24時間	8~22		9~19		休	8~19	8~22
三好ブック		10~22		10~20			10~19	10~22
移動店舗 (メグリア便)	10~17	休	休	休		休	休	10~17

※星ヶ丘店は1月9日(月)より通常営業となります。※専門店は営業時間が異なる場合がございます。

(開店時間~閉店時間)

メグリアの おせち



メグリア 3~4人前 | 約39品目
和風三段重

国産丹波黒 黒豆、鹿児島県産安納芋を使用した
きんとん、愛知県南知多町豊浜産のちりめんなど、
産地や製法にこだわったメグリアのオリジナルおせちです。

※商品により予約締切日が異なります。詳しくはカタログをご覧ください。
※数量限定の商品は定数になり次第終了いたします。



Web予約は
こちら



★ご予約はメグリア各店サービスカウンターにて承ります

受付最終日 12月26日(月) 18:00まで

店頭お渡し日 12月31日(土) 10:00より



「第41回 生協こどもの絵と習字作品展」入賞者発表!!



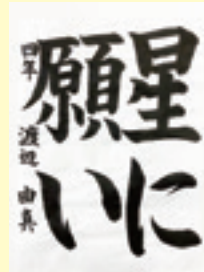
愛知県生活協同組合連合会主催「第41回 生協
こどもの絵と習字 作品募集」に**トヨタ生協組合員
のお子さまから約400点**と多数の応募をいた
だき、誠にありがとうございました(応募総数
1,500点)。愛知県教育委員会の先生による
審査の結果、**トヨタ生協からは31名の方が
入賞**され11月6日に表彰式が行われました。
入賞者の方のお名前はメグリアホームページ
「生協ニュース」をご覧ください。



メグリアHP「生協ニュース」
※今年の表彰式については、三密を避け
るため、上位入賞者(特賞・金賞)のみ
の出席とさせていただきます。

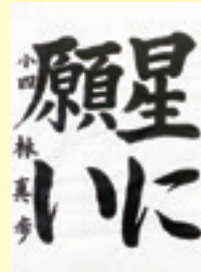
金賞

小学4年
渡辺 由真さん



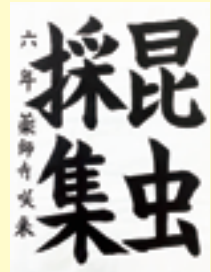
金賞

小学4年
林 真歩さん



金賞

小学6年
薬師寺 咲来さん



メグリアSS灯油配達いたします!

期間 2023年3月25日(土)まで

重い灯油を持ち運ぶ手間がなく便利です!



毎週1回決まった曜日に
スタッフが玄関まで給油に伺います。

利用方法

【配達期間】2023年3月25日(土)まで

【配達方法】毎週1回玄関まで※メグリアの従業員が給油に伺います。
※マンション・アパートについては玄関ホール前となります。

【利用方法】ポリタンクに灯油カード及び希望数量カードを添付して
配達予定日に玄関前に置いてください。

【お申込・お問合せ】石油事業室

TEL.0565-28-5950

(月~金 9:00~17:00)

詳しくは
こちら



ご存知ですか?

メグリア家庭会未加入
でも大丈夫!
ぜひ左記までお電話ください。

65歳以上の方だけで
お住まいのお宅は
配送料無料でお届け!

メグリア家庭会員

共同購入 個人宅配 店舗班

の方も、配送料無料でお届け!

通常
配送料は
1ℓに
つき5円



メニューをご紹介します



<鶏肉を使用したメニュー>

手羽元を使ったチューリップです。ひと手間かけることで「おしゃれ」に「食べやすく」なります。クリスマスパーティーにもおすすめです。

<おせちリメイク>

おせちで余った黒豆を使用したマリトッツォです。ふわふわの生クリームと黒豆のやさしい甘味がマッチした一品です。

【料理・レシピ】トヨタ生協 管理栄養士

チューリップの唐揚げ

1人あたり2本×3人分

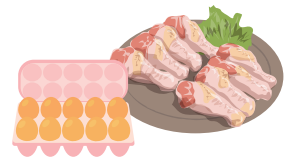
エネルギー 783kcal

塩分 3.2g



■材料(3人分)

国産 手羽元開き	6本	レタス	3枚
サラダ油	適量	ミニトマト	3個
おろしにんにく	小さじ1	マスタード	30g
おろししょうが	小さじ1	トマトケチャップ	30g
料理酒	大さじ1		
味塩こしょう	小さじ1		
生卵	1/2個		
小麦粉	大さじ1と1/2		
片栗粉	大さじ1と1/2		



■作り方

1. 手羽元の下部(身の無い方)から身と骨をはがすようにハサミで切り込みを入れたら、身を下から上にめくりあげチューリップ状に丸める。
2. にんにく、しょうが、酒、味塩、卵を肉に漬けこむ(30分)。
3. 片栗粉、小麦粉を混ぜた粉をまぶし180℃の油で揚げる(6分程度)。
4. レタスやトマトなどの野菜とケチャップ、マスタードのディップソースを添えて完成。

おせちリメイク

おせちで余った黒豆をおいしくリメイク!

黒豆のマリトッツォ

1人分

エネルギー 224kcal

塩分 0.2g



■材料(2人分)

円形のパン	2個	黒豆	15g
デザートホイップ	100cc	粉糖	1g
コンデンスミルク	8g	きな粉	1g
グラニュー糖	8g		

■作り方

1. パンは軽く焼き色がつくまで焼く。
2. 粗熱が取れたら包丁で上部1/3あたりから、下部に向かって斜めに切り込みを入れる。
3. ホイップ、コンデンスミルク、グラニュー糖を混ぜる。
※しっかりと角がたつまで混ぜる。
4. 黒豆の汁を切り、パンに黒豆をしく。
5. 3.のクリームをパンの中に絞り、ナイフで表面を整える。
6. 表面に黒豆をトッピングし、粉糖、きな粉をかけたら完成。

今、気になる食材

今回のテーマ

味噌

日本人にとってのスーパーフード！

古くから日本食には欠かせない「味噌」。全国の約8割は「米味噌」が多いものの、愛知など中部地方では「豆味噌」、九州や四国などでは「麦味噌」が使われています。地域の気候・風土・原料の配合や製法によりさまざまな味噌がつくられており「選ぶ楽しさ」があるのも魅力の一つですね。栄養学的にも非常に優れた食品で、脳卒中の防止や消化を助ける機能など、まさに「医者要らず」の食品です。

我が家では冷ややっこに味噌が定番です。昔は家で煮味噌を作り、ご飯にかけて食べた思い出があります。今はお店でも売っていて便利ですね。(カキ)



煮味噌は八丁味噌を使用した岡崎の郷土料理ですね。鍋に大根、ごぼう、にんじんなど季節の野菜、だし汁、味噌を入れて煮込む、寒い冬にはぴったりのおかずです。



味噌の歴史



味噌の起源は古代中国の大豆塩蔵食品の「醬(しょう・ひしお)」だと言われています。醬になる前の熟成途中のものがとてもおいしかったので、これが独立し味噌という食品に発展しました。このことから、未だ醬にならざるもの、すなわち「未醬(みしょう)」と名付けられ、みしょう→みしょ→みそと変化したと言われています。※諸説有り

平安時代では、味噌は贅沢品として食べ物につけたり舐めたりとそのまま食べていました。味噌汁として食べられるようになったのは鎌倉時代。味噌汁の登場によって「一汁一菜(主食、汁もの、おかず、香の物)」という**食事の基本スタイル**が確立しました。庶民も食べられるようになったのは室町時代で、これは大豆の生産が増え、農民たちが保存食として自家製の味噌をつくるようになったためです。このように、**貴重なたんぱく源であるとともに保存食としての機能も果たす**ことから、戦国時代には戦国武将たちの戦場での食料としても味噌は活躍しました。

おしえて!



冷蔵庫で味噌を保存して使っていますが、乾燥したり色が変わったりするのが気になります。味噌の正しい保存方法を知りたいです。(ティガくん)

味噌の保存のポイントは空気に触れないということと温度です。空気に触れてしまうと菌が繁殖し、風味や味が変わったり、表面が乾燥して固まる原因になります。推奨される保存方法は、ラップなどでピッタリと覆い、冷蔵庫(5~8℃)での保管です。冷蔵庫はスペースが...という場合は、冷凍庫でもOK。味噌には塩が多く使われているため、冷凍庫に入れても凍りません。少し固くはなりますが、冷凍庫から出してそのまま料理に使うことができます。

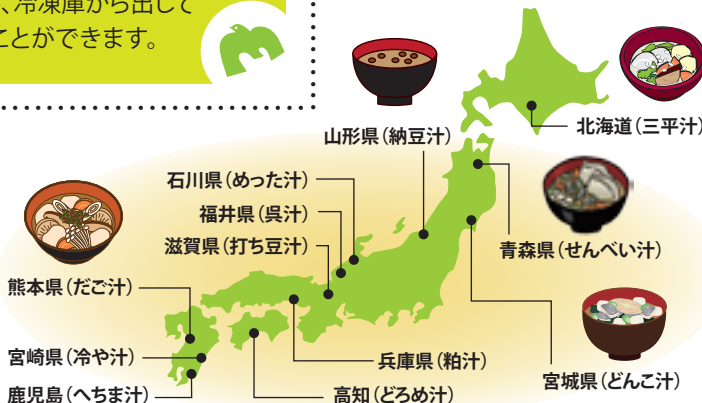
味噌は長生きの薬



味噌に含まれる**ビタミンE**や**ダイゼイン**、**サポニン**、**褐色色素**などには、**体内の酸化を防止する作用**があり、**肝臓内の過酸化物質の増加が抑制**されることが確認されています。味噌汁を飲んでいる人は、全く飲まない人に比べて**胃病(胃炎および胃・十二指腸潰瘍)**が少ないという研究結果や、**60歳以上の人で味噌汁を飲んでいる人は特に胃病にかかりにくい**という統計もあります。

あなたはどの味噌汁が好きですか?

味噌汁の日本各地



他にもたくさんのご当地味噌汁があります。ぜひ調べてみてくださいね。

メグリアこだわりの味噌コーナー

エムパーク店



取扱品目は**100以上!**
全国のこだわり味噌を集めました。
ぜひご利用ください。

お便りひろば

テーマ「冬と聞いて思うこと」ほか



子 どもが小さい頃、主人がサンタになつてTELLしたら子ども達が緊張しながらもプレゼントをお願いしていたことがいい思い出です。

(Y.Y)



私 が子供の頃、クリスマスは骨つきもも肉とバタークリームのかきあげでした。今では生クリームといちご、チョコレートと本当にバラエティに富んだケーキばかりですね。どれにしようかと悩んでしまいます。

(S.H)



寒 くなってくると子どもたちと外にバケツやコップに水を張り、朝に氷で遊びます。大人は寒いのは苦手ですが、子どもたちは雪や氷が大好きですよ！

(けろけろ)



高 コレステロールが心配で始めた16時間ダイエットやレコーディングダイエット。一時は効果が出ますが、継続の難しい事！16時間ダイエットでは8時間内に好きなものを全部食べようとしたり、レコーディングは要領を覚えると甘く計算したり。残るは苦手な運動なのですが…。ガンバります！

(スージー)



ジ ブリパークへ行きたいな！
(きゃんなん)



メグリアのSDGsアクション

すばらしい特集で応援したいです。我が家でも取り組んでいて、渡刈のエコットでフードドライブに寄付したり、エコエコチャレンジにも挑戦しています。

(H.M)



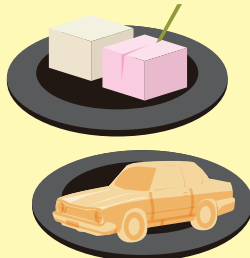
あなたのギモン解決し隊

今回のギモン

豊田市近隣地域(みよし市・岡崎市など)でオススメの手土産があれば教えてください。(K.U)



▶ 月並みですが、備前屋のあわ雪や風外の自動車もなかなか。豊田市のおみやげで、自動車もなかは最中まで車の形をしていますよ、と話題作りになって楽しいです。(235ちゃん)



▶ みよし市の手土産なら「美好餅」の大福をおすすめします!! あんこはあっさりさっぱりしているのにととてもおいしいし、大福のあんを包んでいる「もち」が、とろけるほどやわらかく、正直手で持って食べれないほどやわらかいです。もちろんお値段もおサイフにやさしいです!! (やりもん♡)

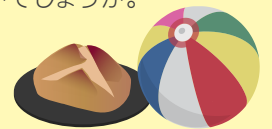


▶ うちの近くの養鶏場(近藤養鶏/大島町)は卵の販売もしています。うみたての新鮮な卵が1袋300円(Lで11~12個入り)で買えるので、ちょっとしたおみやげによく使います。MS~LLまで大きさも選べますし、名古屋コーチンの卵やふたごの卵(黄身が2こ)など珍しいものもあります。24時間対応の自販機コーナーで早朝や夜も買うことができ便利。贈答用のパッケージ入りのものもありますよ。(K.Y)



▶ 岡崎市の備前屋の八丁味噌せんべい。子どもの頃からよく食べていました。甘いものが苦手な人でも食べやすいと思います(せな)

▶ 岡崎市の手風琴のしらべはいかがでしょうか。パイで中のあんもおいしいし、紙ふうせんが入っていて子どもも大人も喜びます^^(Y.H)



▶ 知立市の手土産といえば、藤田屋の大あんまきです。あんの種類も色々あっておすすめですよ。(N.Y)



あなたのギモンも、どしどしお寄せください!

100円、300円ショップでのオススメ(押し)商品ってなんですか?(ぴっぴ)



次回のギモン





ご参加ありがとうございました /

メグリアSDGsフェア

開催報告

10月22日(土)・23日(日)

10月は食品ロス削減強化月間。
メグリアのお店、職域食堂・売店
では、食品ロス削減に向けた取り
組みや家庭でできるご提案、楽し
く学べるイベントを実施しました。

みんなで作る
SDGsツリー



クリスマスまで
飾ってあるよ!



親子で学ぶ
SDGs食育イベント



間伐材を使った
ウッドストラップづくり



必要なだけ買える
バラ売り商品が充実



食品寄付で地域のたすけあい
フードドライブ



「フードドライブ」とは?

ご家庭で余っている食べきれない食品などを
持ち寄り、必要としている人にお届けする地域
のたすけあい活動です。

皆さまからお預かりした食品は、社会福祉協議
会を通じて、この地域で暮らす生活困窮者世帯
への緊急支援や、子ども食堂への食材支援など
に活用させていただきます。



寄付された食品
1,922点
(約590kg)

皆さまの温かい
ご支援ありがとう
ございました

頭の体操

2枚のイラストを見比べると、
5箇所の違いがあります。どこでしょう?



※答えはP8下段

MEGLIA Quiz

○の文字を教えてください

赤ちゃんの誕生をお祝いし

「○○○○○○○○

BOX」をプレゼント!

ぜひお申し込みください。

※詳しくはP5をご覧ください

MEGLIA Quiz、お便りひろば、あなたのギモン解決し隊、投稿募集中!

クイズに正解された方の中から抽選で5名様に

メグリア商品券
2,000円分が当たる!

「お便りひろば」「あなたのギモン解決し隊」への投稿に採用されると

メグリア商品券
500円分がもらえる!

次号「お便りひろば」の投稿テーマ

今年の抱負、メグリアのお店のこと、耳寄り情報、
絵(ハガキ大)、写真など、何でもお寄せください。
たくさんの投稿お待ちしております。

記入事項

- ①クイズの答え ②組合員番号 ③郵便番号・住所・氏名(カタカナ)・年齢・性別・職業・電話番号 ④良かった記事とその理由 ⑤「お便りひろば」への投稿(ペンネームまたはイニシャルで) ⑥「あなたのギモン解決し隊」への投稿(ペンネームまたはイニシャルで) ※クイズのみの方は①・②・③・④、投稿のみの方は②・③・④・⑤・⑥をご記入ください。

ご応募は
郵送または
FAX・e-mailで

〒470-1201
豊田市豊栄町 2-111 メグリア広報担当
FAX.0565-28-6596
e-mail : johoshi@meglia.or.jp (件名を明記)
【投稿に関するお問い合わせ】 TEL 0565-28-5011

締切

12月14日(水) 必着

※当選者は賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

※いつもより早い締切となっておりますのでご注意ください!

※応募・投稿の際にいただいた個人情報は、それぞれの目的以外には使用いたしません。