

横浜北生活クラブ生協

2025年
JANUARY
SCHEDULE

市が尾デポ 1月 日程表

情報ワーク	18(土)~26(日)
買い物代行	9日(木)、17日(金)、24日(金)、28日(火)
季節品め切り	毎週木曜カタログ配布→翌週火曜日め切
キャリー便	毎週月曜日(6日 年明け初日)
口座引落し	27日 ※前日までに入金して下さい。 引落しできないと 利用高に準じた延滞金がかかります。

青葉区市ケ尾町1161-8 くらしてらす1F
TEL:045-974-0351 FAX:045-974-0361
オープン:11:00~19:00(水曜定休日)

※入荷は物流事情や天候事情のため、変更になる事があります。

♪1月6日(月)初売りのお知らせ♪

11時 OPEN

ポイント2倍

- 辛子明太子、たらこ増量パック
- 果物福袋 ●七草セット

予約受付中

月 MON.	火 THE	水 WED.	木 THU.	金 FRI.	土 SUT.	日 SUN.
・鮮魚の日 ・豚ブロック肉の日 ・豚ヒレ 1本(真空パック) ・ピオサボ入荷	・青果夕市 3時~7時 ・ヨーグルトの日 ・牛小間、切落し 5%引き	定休日	・鮮魚の日 ・果物の日	・練り物の日 ・漬魚、干物の日 ・餃子の皮 5%引の日 ・豚ひき肉の日 ・ピオサボ、豆乳入荷	・鮮魚の日	・刺盛、寿司の日 ・豆腐の日(豆乳含む)
恵方巻き 予約受付中 2/1(土) 今年の恵方は「西南西」		1	2	3	4	5
デポ冬休みのご案内 12/31(火)~1/5(日)			共済たすけあいウィーク 1/13(月)~2/2(日)			
6	ポイント2倍	7	8	9 黒豚	10 味噌量り売り	11 ほうきね牛
【冷凍豚肉加工品キャンペーン】餃子→(5%引)						
初売り 牛豚合挽き肉 大容量パック NEW ・回鍋肉ソース	七草粥 ・お魚ソーセージミニ ・国産はるさめ NEW ・漁師飯ぶりの醤油漬	定休日	たこキャベツ天(長崎) ・かに風味 スティックかまぼこ ・コーン入りさつま揚	玄米もち ・原料7つで焼き上げた 米粉パン	お酒の日 珈琲・茶葉の日	
13	14	15	16 金華豚	17	18	19 ポイント2倍
【牛肉キャンペーン】対象部位→(10%引) 【鶏卵アピールウィーク】鶏卵10個パック→(5%引) (1/20(月)~31(金)購入時5%引き購入券付)						
NEW ・青椒肉絲ソース ・やわらかこんにやくと 根菜煮物	中国産アカシア 純粋はちみつ1200g ・かりがね煎茶 ・大判焼き(カレー) NEW ・秋鮭のチーズのセフライ オニオンスープのカップパイ	定休日	メイシーシリーズ各種	旬の魚フェア 加熱用カキ、 ポイルホタテ、 寒サバ 1/18 ・生姜しぐれ ・アラスカ産紅鮭ほぐし	食用油の日 牛ローストビーフの日 5%引 豚トロ入荷	デンマークベーカリー のシュークリーム
20	21	22	23	24	25 ほうきね牛	26 ポイント2倍
【冬のあったかフェア】おでん種セット各種→(5%引) 【神奈川県魚連フェア】マグトロ小切れ、腹身スライス、カマススライス、海かけ丼→(10%引)						
三元豚こま切れ 大容量パック デニッシュハウス ツイストドーナツ	一口ようかん各種 ・キムチ鍋つゆ ・あたりめ ・レンジで簡単 豚の角煮の素 ・もちもち皮の水餃子 NEW ・黒糖みるくの素	定休日	豚しゃぶの日 ・車麩入りおでん ・しょうゆラーメン(生) ・黒豆納豆	三元豚こま切れ 大容量パック 豚ブロックネット付 スペアリブ ・福豆・節分用 NEW ・中華海老まん	冷凍食品の日 NEW ・ミルクチョコ ラズベリーチョコ	
27	28	29	30 ポイント2倍	31 ポイント2倍		
【加工肉キャンペーン】スライスロースハム、バリ旨ポークウィンナー、肩ロース味噌漬→(5%引) 【消費材紹介キャンペーン】【バレンタインフェア】対象品目→(10%引) 【冷凍豚肉加工品キャンペーン】ワンタンスープ付き 【おとう工房いしかわアピール】豆干絲→(5%引) (2/2まで)						
三元豚こま切れ 大容量パック レバーペースト ・鶏肉増量パック	加工肉お買得セット NEW ・やわらか手羽先と 野菜の麻婆ソース	定休日	豚しゃぶの日 ・鶏肉増量パック	開拓牛ステーキ (量り売り含む)→(10%引) 三元豚こま切れ 大容量パック 豚ブロックネット付 スペアリブ	1月の 展示会 ★1/13(月)~14(火) パラマウント ★1/20(月)~21(火) スタジオシオノ ★1/24(金)~25(土) ニューバッグシバタ ★1/27(月)~28(火) インダスミネラル	



惣菜メニュー



市が尾デポー 974-0351
ミズ・キャロット901-2808

月	火	水	木	金	土			日
					かき揚げ	天ぷら	稲荷 おはぎ	

あけましておめでとうございます 本年もどうぞよろしくお願ひ致します



6	7	8	9	10	11	12
ヤンニョムチキン 厚揚げ肉豆腐 鶏の唐揚げ フレッシュマカロニサラダ もやし中華サラダ オムライス弁当 のり弁	ポテトコロッケ 肉団子のカラフル野菜 京風切り干し煮 鶏の唐揚げ かぼちゃサラダ ザーサイと鶏の和え物 三色ご飯	お 休 み	クリームコロッケ 韓国春雨チャプチェ カラフル揚げ出し豆腐 季節の炊き合わせ 春巻き 根菜サラダ セロリモやしイカナムル ガパオライス おかめ寿司 天むすセット	肉じゃがコロッケ 焼き餃子 友禅炊き 酢豚 ロールキャベツ フレッシュマカロニサラダ 春雨中華サラダ チキンカツ丼 カラフル焼肉丼 あんかけ焼きそば	ポテトコロッケ レバーカレーフライ ヤムニョムチキン エビ春巻き 鶏チャーシュー 肉じゃが 車麩の煮物 高野の射込み 大人ポテトサラダ ひじきサラダ イカチヂミ 春菊の白和え 太巻き 黒米太巻き ツナの押し寿司 ビビンバ丼	鶏ごぼうコロッケ 揚げ鶏ネギソース 揚げ出し豆腐きのこあん 野菜棒餃子 卵ポテトサラダ 五色サラダなます オムライス弁当
13 成人の日	14	15	16	17	18	19
きのこクリームコロッケ ミートローフ 長芋と揚げ鶏の煮物 けんちん揚げ ツナポテトサラダ 白和え ビビンバ丼	枝豆コロッケ チキンカツ 筑前煮 イカと茄子の南蛮漬け マカロニサラダ 七福神なます のり弁	お 休 み	ほうれん草入りコロッケ 鶏と野菜の黒酢あん 鯖の竜田揚げ 肉団子 五目豆 あぶ玉煮 緑黄色野菜サラダ カラフルマリネ カツ丼 中華丼 五目稲荷	カレーコロッケ コロコロフライセット 肉豆腐 三色きんぴら 五目野菜と春雨炒め ビーンズサラダ 鮭の和風マリネ 鶏そぼろ丼 サラダ巻き 梅の香おこわ	鶏ごぼうコロッケ きのこのキッシュ レバーのとりりん唐揚げ 大根餅 肉団子のカラフル野菜あん 月見つくね 筑前煮 里芋の白和え しゃきしゃき蓮根サラダ ザーサイと鶏の和え物 鶏釜飯 太巻き 細巻き エビマヨ太巻き 焼き鯖寿司 ジンジャーキャロットスープ	メンチカツ 蓮と鶏のこく旨 ロールキャベツ けんちん揚げ カボチャサラダ ひじきサラダ 鶏そぼろ丼
20	21	22	23	24	25	26
鶏ごぼうコロッケ チンジャオロース 友禅炊き 春巻き 緑黄色野菜サラダ 白滝入りなます カラフル焼肉丼	ポテトコロッケ 酢豚 京風切り干し煮 野菜棒餃子 大人のポテトサラダ 鶏と味付けメンマの和え物 オムライス弁当	お 休 み	中華コロッケ 蓮の挟み揚げ 金時豆 おでん風煮 蓮根団子 高野豆腐のオランダ煮 フレッシュマカロニサラダ イカの塩レモンマリネ 菜飯弁当 チキン南蛮丼 柚子稲荷	チーズサラダコロッケ ささ身のチリソース 厚揚げの煮物 根菜煮 グラタン 和風ポテトサラダ もやし中華サラダ 八目釜飯 ビビンバ丼 サンド握り	ポテトコロッケ フライドチキン イカリング揚げ 大根のそぼろあん 豆腐ロール炊き合わせ 千草焼き 筍入りジャンボ焼売 白和え 鮭・水菜入り牛蒡サラダ 七福神なます 砂肝のネギ塩炒め 太巻き とんかつ太巻き 焼き鯖太巻き 春の釜飯	枝豆コロッケ 鶏のしそチーズ揚げ 筑前煮 イカと茄子の南蛮漬け しゃきしゃき蓮根サラダ 春雨中華サラダ のり弁
27	28	29	30	31	<p>今月の特別弁当 (季節の幕の内弁当)は お休みさせて頂きます</p>	
枝豆コロッケ イタリアンチキンカツ 大根のそぼろあん 豆腐ナゲット ポテトサラダ ザーサイと鶏の和え物 三色ご飯	メンチカツ 棒棒鶏 ロールキャベツ 野菜棒餃子 根菜サラダ ひじきサラダ 豆腐かば焼き丼	お 休 み	カレーコロッケ 春巻き 黒酢の酢豚 卵の花 信田煮 しゃきしゃき蓮根サラダ セロリモやしイカナムル かき揚げ丼 中華おこわ 二色稲荷	鶏ごぼうコロッケ 鶏の唐揚げ ネギ塩鶏 マーボー春雨 揚げ出し豆腐パリパリ野菜 ツナポテトサラダ 多品目ナムル 鶏釜飯 五目寿司 キムチ焼きそば		



*材料入荷の都合により、メニューを変更することがあります。
 *生活クラブの消費材を中心に生活クラブ基準にそった食材を選定しています。
 *化学調味料・添加物は一切使用していません。
 *製造過程において表示されていないアレルギー物質が混入してしまう場合があります。
 注) 魚料理には骨がある場合がありますので、気をつけてお召し上がり下さい。



KOKO Letter 2025

ここ
- パン工房 香粉からのお便り -



香る粉と書いて”ここ”
香りや美味しさを重視し、北海道産小麦100%、
新生酪農バターのみを使用しています。
添加物、保存料は不使用。マーガリンやショートニングも使っていません。
安心して笑顔で食べられるパンを、一つ一つ丁寧に手作りしています。

News

今期限定のパンと
お菓子の紹介です



黒豆 プラントベース ケーキ

植物性素材 100% !

黒豆をベースにしたカカオケーキです。

いろんなナッツものっています。

(バター、乳製品、卵、砂糖不使用)

※デポ-の冷凍庫をのぞいてみてください

オリーブチーズデニッシュ



チーズをたっぷり使って
折り込んだデニッシュ生地
焼く前にもチーズをふりかけています。
ブラックオリーブが
アクセントになっています。

プラントベース (Plant Based) とは

植物由来の原材料を使い、健康志向や環境保護を主な目的にしています。
サステナブルな社会への取り組みとして注目されています。

プチパンくるみ



ふわふわしっとりした
歯切れのよいくるみパンです。
くるみたっぷり香ばしく
食感が楽しめるように作りました。
4個入りで、朝食にもぴったりです。

パンやお菓子を作ること、
食べることが好きな方、
一緒に働きませんか？
経験者も未経験者も大歓迎です！



時給 ¥1,112~。早朝手当あり。
1日3~4人交代シフト制。
幼児から大学生までの子育て中のメンバーが
家庭との両立を助け合いながら働いています。
笑顔の絶えない職場で、パンやお菓子作りの基礎から学べます。
下記メールアドレスか電話に、お気軽に問い合わせ下さい。

ここ
ワーカーズ・コレクティブ 香粉

営業時間：11:00~19:00 (水曜定休)

〒225-0024 神奈川県横浜市青葉区市ケ尾町1161-8 くらしてらす1F 市が尾デポ-内

TEL / FAX : 045-509-1711 Mail:w.co.koko@gmail.com

