

生協からのお知らせ

カードシステム更新について

現在、県庁生協で利用いただいている生協プリペイドカード(磁気カード)につきまして、諸般の事情により本年12月末をもって利用終了とさせていただきますこととしました。これまで、県庁生協理事会では、現プリペイドカードシステムに代わる次期カードシステムについての検討を進めてきましたが、その結果コストパフォーマンスに優れたICカードシステムを導入することとしました。

ICカードシステムとなりまして、使い勝手は現在のシステムとほぼ同一で、現金等でチャージしてもらい、商品購入等の決済に使用いただけます。基本的な仕組みは同一ですのでご心配はいりませんが、いくつか異なる点もありますので、ここで簡単に説明します。

① どんなカードになるの？

従来の磁気カードは、カード表面に残高印字を重ねていき、印字できるスペースが無くなる。新しいカードを発行するものでした。カードの原価は1枚あたり約40円でしたが、年に10枚使用すると400円のコストがかかっていました。

今回導入するICカードは印字はされませんが、半永久的に使用することができます。1枚あたりの単価は約567円と相当高くなりますが、5年以上使用してもらえれば、従来よりもランニングコストが低減できます。

また、残高は、いつでもレジ等で確認できます。

② 使用できる場所は？

従来は、県庁売店・テナント(書籍部・写真部)・県庁食堂・県庁飲料自動販売機(一部)・前橋売店・前橋食堂・沼田売店(食堂)・沼田飲料自動販売機(一部)で利用することができましたが、今回導入するICカードは、テナントと沼田飲料自動販売機では使用することができません。申し訳ありません。一方、今まで利用できなかった高崎売店では利用可能となります。高崎合庁に勤務されている組合員の皆さんも是非ご利用ください。

なお、このICカードは県庁生協独自のフォーマットで作成しますので、生協以外では利用することができません。

③ 今のプリペイドカードはどうなるの？

現在使用いただいているプリペイドカードは、12月のシステム更新をもって利用できなくなりますので、カードにチャージされている残額は、生協にて返金手続きをさせていただきます。県庁売店、前橋売店、沼田売店の窓口にお申し付けください。モバイル型のプリペイドカード読み取り機の準備も進んでいますので、窓口の無い合同庁舎などでも返金を受け付けていく予定です。詳細な方法は今月中にお知らせしますので、もう少しお待ちください。

④ 新しいカードはどうやって手に入れるの？

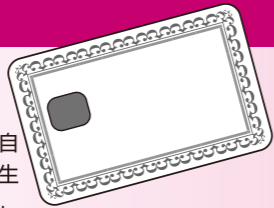
新しいICカードは、11月から12月にかけて配布する予定です。カードを利用されない方もいらっしゃると思いますので、今月中に各所属あてにカード配布希望の有無を確認する文書を出し、所属でとりまとめていただき、希望者に配布することとなります。

⑤ 無くしたり、壊れたりするとどうなるの？

システム的には磁気カードと同一ですので、無くされた場合や壊された場合の残高保障はできません。裏面に職員番号と氏名を記載していただく予定です。紛失・破損などしないようにお気を付けてください。(破損の場合は、データを読み取る努力はさせていただきます。)

なお、再発行につきましては、500円程度の費用をいただく予定です。あらかじめご承知おきください。

以上です。詳細につきましては、今後、当生協ウェブページや所属あての通知等でお知らせしていきます。ご不明な点などありましたら生協まで問い合わせください。



教えて!!

久しぶりの登場です。最近、めっきり質問が無くなって来たんですね。

さて、そんな訳で、生協からのお知らせをさせていただきます。県庁生協では、従来のちょっと堅いウェブページを全面リニューアルすることとしました。平成13年に導入して以来、3万人を超える方にアクセスしていただけたことが、何せ付け足しにつく付け足しで、ページ構成も良く分からなくなってしまったことが原因です。また、情報漏洩を防止するため、暗号化通信対応とすることも併せて検討してきたところです。

そして、今月からついにリニューアルオープンとなりました。(URLは変更していません。従来どおり <http://www.hot-hitotoki.com/> です。)新しくなった部分や特徴的なところを少しだけ紹介します。

① トップページが見やすくなりました。

トップページには、組合員の皆さんの興味が集まる「セール情報」「お得情報」「食堂メニュー情報」などを配置しました。従来は、トップページのメニューが19個もありましたが、これを10個に集約し、情報を探しやすい点も特徴的です。

また、機関誌G倶楽部のバックナンバーが読めたりもするので、見逃していた情報を探することも可能です。

トップページを見るだけで結構わくわくできますよ!

生協への質問コーナー



② 注文フォームが分かりやすくなりました。共同購入やCD・DVDの注文フォームが見やすくなりました。

個人宅へお届けする宅配と職場配達分離されていますので、従来より注文しやすくなっています。また、共同購入チラシがPDFファイルでアップされていますので、こちらを見ながら注文することも可能です。

さらに、SSL通信を採用することにより、個人情報情報の漏洩を防ぐことができますので安心して注文いただけます。

③ 詳細情報も盛りだくさん、更新スピードもアップしました。

例えば、食堂のメニューなども、従来は4週間単位の一覧表示だけで無味乾燥の上ありませんでしたが、今回のリニューアルでは原則的に1週間ごとのメニューを掲載するとともに、併せて完成写真を載せることにより、より楽しめるものとなっています。

その他のコンテンツも、基本的には1週間サイクルで更新していきますのでお楽しみに!

と、ここまでいろいろ書いてきましたが、百聞は一見にしかず、是非、一度ご覧になってください。ご意見をお待ちしています。



材料(4人前)

- さつまいも ……1本(約500g)
- 砂糖 ……大さじ6
- しょうゆ ……小さじ1.5
- みりん ……大さじ1.5
- 水 ……大さじ1.5
- 黒いりごま ……適量
- サラダ油 ……大さじ2

作り方

- 下ごしらえ ●さつまいもをお好みの大きさに乱切りにして、水にさらしアク抜きをします。
- 砂糖・しょうゆ・みりん・水を合せ混ぜておく。

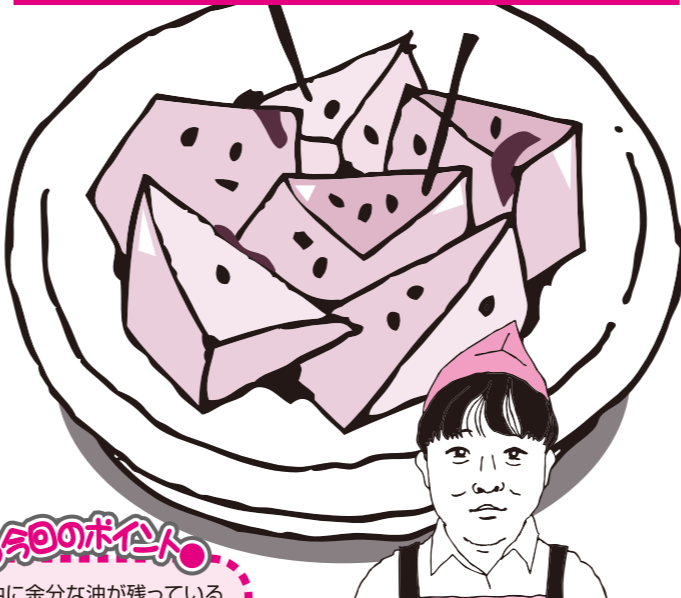
- ① アク抜きをしたさつまいもをザルにかけ、水気をサッときりラップにくるみレンジ(600Wの場合)で3~4分。(楊枝が刺さる程度まで加熱します。)
- ② フライパンに油をひき、①を入れ炒め表面に軽く焼き色が付いたら火を弱め、合わせた調味料を入れ煮絡めたら最後にごまを入れ完成。

1人前に含まれる栄養素

カロリー	286kcal
蛋白質	1.8g
脂質	6.8g
食塩相当量	0.4g
カルシウム	46.8mg

●旬の食材「さつまいも」を使ったメニューを紹介します。今回はとても簡単に揚げない大学芋のレシピをご紹介します。揚げないので堅くなく、小さなお子様から年輩の方まで幅広くお召し上がりいただけます。ぜひお試しください。

ヘルシー大学芋



今日のポイント

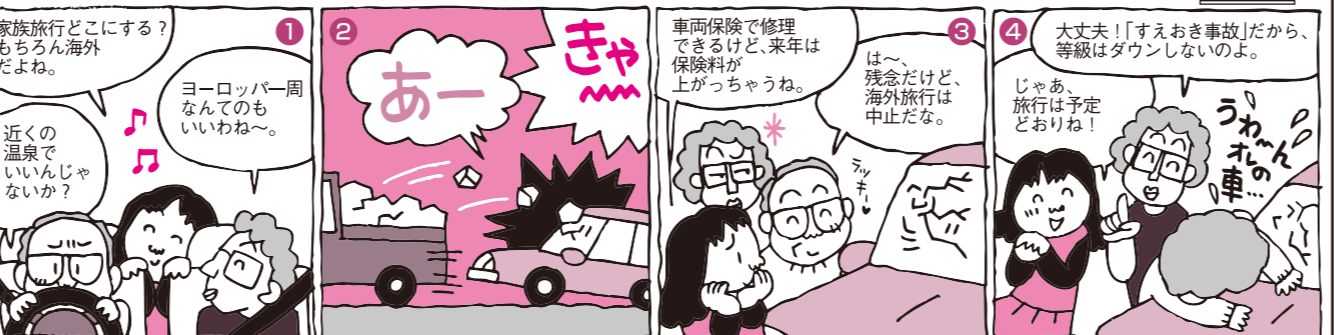
- ※調味料を入れる際にフライパンの中に余分な油が残っている場合はペーパーなどでふき取ってください。
- ※焼き目をつける時、さつまいもが柔らかいので形が崩れないよう気お付けてください。

「前橋合同庁舎4年目の高橋です!」年々増える体重が悩み?です。メタボ寸前なので今年こそ健康のために、狭い厨房でぶつからないで動くためにも頑張ってます。ダイエットしなければと思っています。

引田家の人々 第15話

家族構成/父:征一郎 母:好子 長男:健一 長女:千夏
次男:直哉 次女:洋子

父征一郎と母好子と次女洋子3人で旅行代理店に向かっています。



今回のような、飛来物による窓ガラスの破損は「等級すえおき事故」となり、ノンフリート等級の計算のうえで事故としてカウントせず、更新契約は前契約と同じ等級を適用します。以下のものが「等級すえおき事故」となります。

- ① 車両保険、車内携行品補償特約に係る事故のうち、次の原因による事故
 - 火災または爆発(「飛来中または落下中の物」以外の他物との衝突もしくは接触または転覆もしくは墜落によって生じた火災もしくは爆発の場合を除きます。)
 - 盗難
 - 騒じょうや労働争議に伴う暴力行為または破壊行為
 - 台風、たつ巻、洪水または高潮
 - 落書または窓ガラス破損(「飛来中または落下中の物」以外の他物との衝突もしくは接触または転覆もしくは墜落によって生じた窓ガラス破損の場合を除きます。)
 - いたずら(ご契約のお車の運行およびご契約のお車と他の自動車(原動機付自転車を含みます。))との衝突または接触による物を除きます。)
 - 飛来中または落下中の他物との衝突
- ② 等級プロテクト特約により等級すえおき事故として取り扱われる事故
 - 保険会社によって若干異なるケースがございます。詳しくはご相談ください。

〈代理店〉株式会社ジーエスエス TEL027-234-8864 まずは、お電話ください!



諸星のおすすめ 売店のさわやかBOY



食欲の秋・味覚の秋を楽しんでいますか? そこで今回おすすめするのは庄内柿です。山形の農家からご自宅まで宅配!!詳しくは回覧中のチラシをご覧ください。

平べったい角型で種がない柿!(渋柿なのに渋味がない不思議な柿)



- 3,5kg(18~20個) 予約申込期限 10月29日(金)まで
 - 7,0kg(36~40個) お届け時期 10月下旬~11月中旬
- ※送料込みの価格となります。

庄内柿は渋柿なのになぜおいしいか
庄内柿は渋柿です。ではなぜ、渋柿なのに普通の柿以上に甘さが出るのか……。それは炭酸ガスを使用する方法で、渋をとっているからです。昭和40年ごろより、この方法で渋抜きを行っています。渋抜き後すくには若干の渋みがありますが、そのままおけば熟していき甘くなります(3日ほど)。始めは果実が引き締まっていますが、しばらくすると熟して糖度が上がりやわらかくなります。

諸星のちょっといい話

庄内柿は果実が甘く、種がないのが特徴です。またビタミンA・Cの宝庫であり、果物の中ではトップレベルの含有量で1コ食べると1日に必要なビタミンCの摂取量75mgをほぼ満足させると言われています。(販売元)JA庄内たがわ

ザスパ草津 ホームゲーム! みんなで地元ザスパを応援しよう!

- 10月24日(日) 16:00 KICK OFF VS 水戸ホーリーホック
 - 11月14日(日) 19:30 KICK OFF VS ファジアーノ岡山
- サッカーくじ(BIG、TOTO)も販売しています。生協売店で前売りチケット好評販売中です。

10月公開特集

ユナイテッドシネマ情報

● ナイト&デイ

10/9公開
カンザス州の田舎町に住むジェーンは、妹エイプリルの結婚式に出席するためにボストンへ向かう。空港で出会った笑顔の素敵な男性に、それとなく惹かれるジェーン。飛行機の近くの席にはロイ・ミラーと名乗る、あの男性が! 気流のせいで激しく揺れる機内で、ジェーンはバランスを崩しミラーの腕の中。ロマンティックな展開を期待したジェーンだったが、ミラーの言葉に思わず息をのむ…。「この飛行機にはパイロットはいない。僕が殺したんだ。」そしてミラー自身が操縦桿を握り、高速道路に飛行機を不時着させる。それが、ジェーンとミラーのスリリングな運命の始まりだった…。



● インシテミル

10/16公開
時給11万2千円という求人広告に釣られ、10人が「暗鬼館」に集まった。仕事の内容は、「暗鬼館」での7日を、24時間監視されるだけ。それぞれの個室には、異なる殺傷能力を備えた凶器が一つ。そして奇妙なふたつのルール。「夜の10時以降は自分の個室に入っていること」「実験終了は、7日を迎えるか、生存者2名になり実験継続が不可能になった時」。7日目のタイムアップまで何も起きなければ全員が1,600万円以上の大金を手にするはずだった。しかし、二日目に銃殺による死者が出る。誰が殺したのか?拳銃を持っているのは誰か?参加者は、疑心暗鬼の深遠に落ちていく。



ユナイテッドシネマ鑑賞券 通常1,800円 → 組合員限定1,200円
地域機関の組合員の皆さまには、職場まで配達いたします。(多少、お時間をいただく場合もあります。)ご遠慮なく売店まで、お電話ください。TEL.027-223-8357 ★こちらの鑑賞券は全国のユナイテッドシネマで使用出来ます。