

同窓会アワー

第6回八洲学園大学大学祭

同窓会アワー

2012/9/16 14:00～14:30

事業等

- チャット大会(月1回) 同窓会として、コミュニティー“ワンツーチャット”の後援をしています
- 書き損じハガキやその他寄付等は随時受付中です
- 卒業を祝う会を年2回、学位記授与式の後に、会費制で開催しています
- facebook や twitter 、 eLy やY's SNS を利用した、情報の交換と公開をしています。
- 同窓会の行う事業等でご意見・ご要望などありましたら、いつでもご連絡ください

ちょきんばこ募金

先の震災に関する「ちょきん箱募金」についても募集中です!!

振込先: ゆうちょ銀行

【店名】0六八(読み ゼロロクハチ)

【店番】068 【預金種目】普通預金

【口座番号】0520109

八洲学園大学同窓会は、任意団体であるため、寄付者の方々の行為に対して税制上の優遇措置を受けることができません。

また、領収書の発行もしておりません

今年も漬けました!

私の漬けた梅干し「自家製」で「無添加」ということもあってか、結構評判良いの!

今年は、梅が不作だったので、市場で買った青梅を漬けたから、少々高かったけど、漬かり具合もほどほどに良から、売り物になるんじゃないかしら?

それから、売上利益は、同窓会に寄付したいわ。



…と、私は思いついたのです。。。

この企画、大学祭の場をお借りするのだから、まずは、
大学祭の了承を得なければならないわね。

あと、大学への問い合わせは、どちらがすることになるの
かしら？

それから、食品の販売について、ネット検索してみたけど、
保健所にも問い合わせしてみたほうがよさそうね。



保健所に問い合わせた結果

●神奈川県横浜市西区への保健所に問合せをしました。

「特に問題はありませんが、販売表示はしてください。表示に問題がないということになったら、農林水産省の方への問い合わせをご案内します。」という回答をいただきました。

初めてのことなので、スーパーなどへ行って、どんな表示が必要なのか、参考に作って作ったものを添削していただくことになりました。

・・・ところが、1時間後に西区保健所の方から電話で・・・

「製造者の住所が水戸市ということなので、水戸市の保健所の方へ、一度相談してみてください。水戸保健所について調べたところ、漬物に関する条例があるので、確認してみてください。」と言われたので、

さっそく、水戸保健所へ相談に行きました。



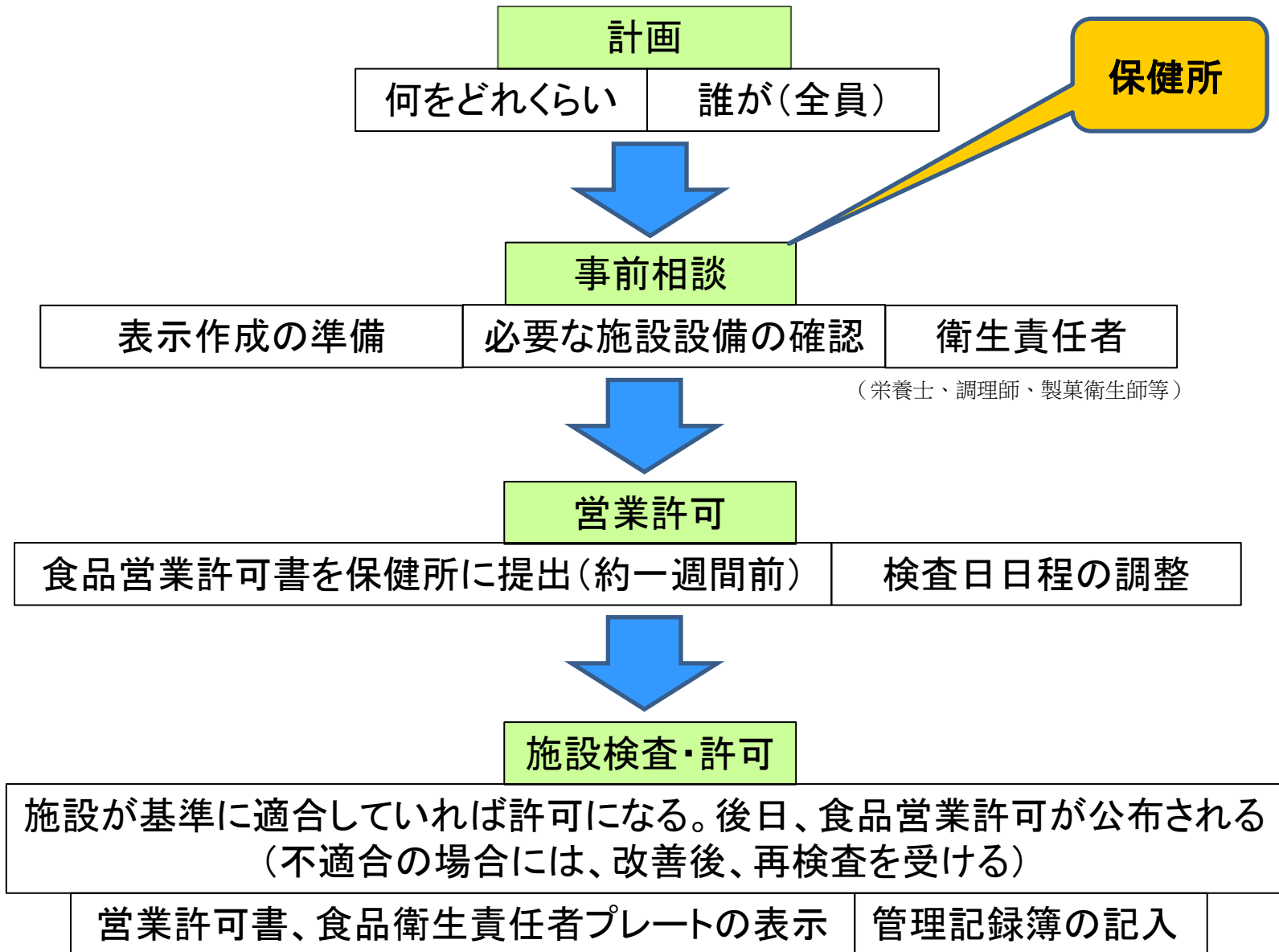
●水戸保健所での回答

販売目的のための食品製造には専用の調理場が必要です。
家庭のキッチンは許可になりません。
ですので、製造前に許可をとらないと販売はできません。
無料配布なら問題ないですよ(^_-)-☆

地域によってもお約束事が違ったりするのね。
ネット検索だけで安易な行動をしなくてよかったわ！！
じゃあ、実際どういう手順を踏めばよかったのか、今後
のためにも整理しておこうかな。



食品の販売には食品衛生法だけでなく各都道府県による食品衛生条例もあることがわかりました。





名 称	昔懐かし梅干し
原材料名	南高梅(紀州産)、塩
原料原産地名	国産
内 容 量	250g
賞味期限	2015.9.15
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい
製造者	紀州梅子 ほにやらら県〇〇市▲▲町□-□

表示は、消費者が食品を購入したり、正しく使用する上での重要な情報源です。また、万が一事故が発生した場合には、的確な対応を迅速に行うための手がかりになります。



食品を販売するためには、たくさんのお約束があるのね。



栄養成分表示(製品100gあたり)	
エネルギー	90.1Kcal
たんぱく質	1.2g
脂 質	0.1g
炭水化物	21.1g
ナトリウム	3.24g

参考 http://www.fureaikan.net/syokuinfo/02terakoya/tera03/tera03_01/pdf/tera03_01c.pdf

「やしまの知恵袋 番外編」

「ここだけの話」

- やしま知恵袋

→平成22年 第4回八洲学園大学祭サイト内

<http://www.yashima.ac.jp/univ/festival/2010/exhibit/chie/chie.htm>

(大学のトップページ左下にバナーがあります)

家事と仕事と学業と・・・



忙しい毎日を送る私たちにとって、毎日の食事は切実な問題です(一_一)!!

★梅干しの健康効果(塩分取りすぎには注意)

1. 血液を弱アルカリ性に保つ...血液サラサラ、肝機能、美容効果、老化防止
2. 整腸作用・殺菌作用・解毒作用
3. 血糖値を下げる効果
4. 高脂血症予防
5. 紫外線から血管を守る

「我が家の梅干しレシピ」

○ 梅干しちくわ巻き

材 料：ちくわ 2本、大葉 6枚くらい、梅肉（梅干5個分くらい）

作り方：ちくわは縦にきり、梅肉と大葉を置き、横から巻き、それを切ります。

○ 梅干し卵焼き（cookpadより）

材 料：たまご 2個、梅干し 1個(10g位のもの)、薄口しょうゆ 小1、大葉 2枚、牛乳 小1、砂糖 小1、マヨネーズ 大1

○ 万能梅干しだれ（江戸さん作）

材 料：叩いた梅干し 1個、蜂蜜または砂糖 小1、酢 大1、めんつゆ 大1、サラダ油かごま油 少々、好みに鰹節を

作り方：ホウレンソウなど水分の多いものはそのまま、じゃがいもなど水分が出にくいものは、たれを少々の水でのばしたり、好みに大葉を刻んで入れたりします。



終わりに

- 運営に際しては至らない点も多く、ご意見等あること
と思いますが、善処してまいりますので、力を合
わせ頑張っていきましょう
- 同窓会会員募集中です(在学生会員歓迎)
お問い合わせはこちら
→ ygu-dousoukai@yashima.ac.jp