

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

くらナビ通信 VOL. 96

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

ご協力お願いいたします

春の『消費者のくらし向きに関するアンケート』

ふくい・くらしの研究所では、消費者の視点から福井県の経済の実態を明らかにし、地域経済の発展・向上に役立てる目的で、「消費者のくらし向き」・「旅行」・「貯蓄」・「ボーナス」・「お中元・お歳暮」・「くらし・食・環境・福祉等の意識調査」などからなる、『消費者のくらし向きに関するアンケート』を半年ごとに実施しています。

●福井県民生協の組合員約16万人の中から無作為で抽出させていただいた2500名にご協力をお願いしています。対象の方には3月上旬に調査票をお届けしますので、何卒ご協力いただきますようお願い申し上げます。

●調査の結果は、県内マスコミに公表する他、ホームページや機関紙などに掲載いたします。

*この調査で取得した組合員の皆様の個人情報は、個人情報保護法に基づき、本調査のみに使用し、漏洩や滅失しないように管理いたします。また、個人を特定されることは決してございません。

福井県消費生活センターより

【エゴマ油や亜麻仁油などの

カップ麺への“ちょい足し”にご注意!!】



手軽に食べられるカップ麺、軽食や夜食に食べる方も多いと思います。発砲ポリスチレン製の容器に入ったカップ麺を食べる際、「添付の油以外の食用油類を入れて食べた」という経験はありますか？

近年、エゴマ油や亜麻仁油、コナツツオイル等が健康に良い油脂として紹介されており、カップ麺に“ちょい足し”してみようかと思われる方もいらっしゃるかもしれません。

発砲ポリスチレン製の容器にこれらの油を加えて熱湯を注いだ場合、容器の内面が変質して薄くなったり、状況によっては容器の底からお湯がこぼれ出る可能性があります。

カップ麺に、添付の油以外の食用油類は加えないでください。

なお、紙製以外のカップ麺の容器の多くが発砲ポリスチレン製食品容器に該当しますが、お湯を注ぐだけでは、このような現象はありません。

熱湯によるやけどなどに注意して、おいしくお召し上がりください。

(参考：インスタントラーメンの取扱い・保管・利用に関するご注意

(一社)日本即席食品工業協会 HP)

http://www.instantramen.or.jp/news/081028/_01.html

発行：2019年3月1日

★各種 お申し込み・問い合わせ先：

公益社団法人 ふくい・くらしの研究所



Tel. 0776-52-0626

Fax. 0776-52-0660

HP <http://www.kuranavi.jp>

男の料理 4月

春の食卓

日差しも風もやさしく、なんとなく気分がうきうきする春。

「男の料理」も、季節を感じる献立をご用意してお待ちしております。

木曜コース 土曜コース

ハーツ学園 3Fさくらルーム ハーツ羽水 組合員集会所

4/18(木)

4/20(土)

10:00～13:00

★講師 出倉 弘子氏

★費用 1,800円(くらナビ会員は1,500円)

★持ち物 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

G・Gクッキング

牛



丼



男の料理
in 敦賀

4/4(木)
10:00～13:00

お手頃ながら、誰でも知っている料理だけに実は難しいのかも。コツや味付けの秘訣を知って、味をビシッと決めましょう。

場所 ハーツつるが オアシス

講師 鴛田 洋美 氏

参加費 1200円(材料費込)

くらナビ会員は1000円

持ち物 エプロン、三角巾、手拭(タオル等)

メニュー

牛丼
土鍋ぶりん

(予定) 他

くらナビホームページをご覧ください

<http://www.kuranavi.jp>



くらナビの事業・イベント案内等、最新の情報が掲載されています。ぜひ一度ホームページを覗いてみてください。(Facebookも)

HP QRコード

