

フレッシュ!!ひたち

パルシステム茨城 栃木 ひたちセンター

発行日：2019年 2月号

発行：ひたちセンター委員会

発行責任者：ひたちセンター長 石貝直人

このフレッシュひたちは、ひたちセンターエリアの組合員活動をお知らせするために、毎月発行する広報紙です。



「手づくり味噌」仕込み完了!!

年明け早々、気分は「味噌づくり」モードに切り替え
1/17(木),18(金),21(月)で、応募者 50 数名分を
3日間かけて仕込みました...

科学的にも解明が進む、放射能からからだを守る「みその力」!



全国共通のみそ料理の代表はみそ汁でしょう!

塩分は具をカリウムの多いワカメ・青菜・じゃがいも・きのこなど
おなじみの具材で、ナトリウムの排出を促してくれるので、

さほど心配なく、上手におつきあいたい大切な食品と言えます。

11月末頃には完熟した味噌をお渡し予定です。

その時期になりましたら個別にご連絡致します。



理事会のまど

報告事項 (12月19日(水))

◆第21回通常総代会 及び 地方区理事選出申出に関する公示

1月14日付けで公示。併せて機関紙「みらい」臨時号を発行いたします。

◆冬季 福島の子ども保養プロジェクト 開催報告

12月1日(土)~12月2日(日) 福島県の親子 7組 22名参加

◆2018年度 ABパック・ヨーグルトカップ回収キャンペーン結果報告

回収目標：35%以上

期 間：2018年7月、12月の約2ヶ月間

結 果：31.0% (参加人数は、前年と比べて92.6%と落ち込む)

◆2019年度 春のエリア別 総代説明会

日付：2019年4月8日(月)

場所：エンジョイパル日立館

◆組織合同 20周年記念事業

組織合同 20周年記念事業に伴い、キャッチコピーを付けることとします。

20周年をお祝いすると共に、将来の発展をイメージするアイデアを
各センター委員会からも募ることとしました。



シルバーいきいきサロン

今回は「つまみ細工ブローチ」。
ハンカチを2cm四方にカットして、
ピンセットを使ってねじり、つまんで
色合わせがなかなか難しいです。

出来映えは、とってもステキ!!

つまみ細工ブローチ



pal くらぶ・pal サークル
伝言板

活動報告



あみのママーず

活動日：12/18(火)

活動人数：3名

活動内容：
クリスマスパーティ予行
(クリスマス商品試食)

pal サークル

すまいる工房

活動日：12/25(火)

活動人数：3名

活動内容：
クリスマス会
(パル商品試食)

pal サークル

注意

そろそろ準備して下さい～い！

pal くらぶ・pal サークルの

「活動報告」
「会計報告」 ともに

＜提出期限＞

2019年3月29日(金)迄

※期限厳守デ～ス!!



募集!

子育てサークル

☆ママっ子CLB☆



☆ママっ子CLB☆は

4月から入会を希望する方を募集します!

3才児未満の幼児親子で
木のぬくもりある床を素足でかけ廻って
遊んだり、工作をしたりと...
ママ同士子育てふれあいを月に1度、
昼食はパルシステムが準備しますので、
ホッとひと息しながら、
ゆったりしましょう!!
パルシステムが応援します!

【内容】

日時：毎月第2木曜日

10:00～13:30

場所：エンジョイパル日立館

(日立市末広町 3-3-13)

参加費：300円(親子)

【問合せ先】 組員活動専用フリーダイヤル

☎0800-800-6627

※申込希望の方は上記フリーダイヤルに
お申し込み下さい

学習会

2018年度 総代学習会 第2弾

1/28(月) 総代学習会は
お料理セット工場見学会に行き、
ひたちエリアより7名参加がありました。

パルシステム板倉食品加工センターは田
園地帯の中にあり、将来は全域が工場地帯
となる平地の環境はとっても良い所です。
年明けより13万点(コトコト50万人、
きなり20万人)の利用率は10%、その
内30%が2点以上利用しています。
働いている方々の服装には厳しい
衛生管理がされています。

野菜をカット加工する際、食品工場の多くで
使用されているのが「次亜塩素酸ナトリウム」
(次亜塩素酸ソーダとも表記されています)で、
薬剤として比較的安価に購入して、
カット野菜の殺菌に使われているのが
今では一般的となっていますが.....

**板倉食品加工センターでは、より安全性を重視して、
電解次亜水を使用しています。**

- 塩水を電気分解して
電解次亜水が生成される
(pH7.5～9.0 生成される)
- 殺菌効果を高めるために、
炭酸ガスによって(pH5.0～6.5)の
弱酸性にも調整する



こうして、食材の細かなところまで殺菌水が接触する
というメリットを採用しているという訳で、
安全安心で、栄養価に富んだ食品が届けられてますヨ!!

