

～しもせんだより～

発行 No. 135 発行日:2019年2月18日

発行 :パルシステム茨城 栃木

しもつまセンター委員会

発行責任者:しもつまセンター長 渡部

主催:しもつまセンター委員会

pal mama cafe企画 参加者募集!

「国産粉ホットケーキミックス学習会」

「pal mama cafe」は、年間登録制の子育てママの交流の場として毎月1回開催しています。パルシステムのお茶やお菓子を試食しながら楽しくおしゃべりをしたり、クッキングや各種講座など、いろいろなことを企画しています。3月は「国産粉ホットケーキミックス」のメーカーさんをお招きします。せっかくの機会ですので、登録者以外の方にもご参加いただこうと今回のみの参加者を募集します。お気軽にどうぞ。

- 1、開催日時:3月13日(水)10:00~12:30(受付9:45~)
- 2、開催場所:パルシステム茨城 栃木 下妻館(下妻市比毛43-4)
- 3、募集人数:10名(申込多数の場合抽選。抽選結果ならびに詳細案内は、3/6(水)までに封書でお知らせします。)
- 4、参加費:200円
- 5、保 育:あり/お子様一人につき300円(定員3名)生後4ヶ月~未就学児まで
※参加費ならびに保育費は、4月分のご利用代金と合わせてご請求させていただきます。
- 6、内 容:「国産粉ホットケーキミックス」の商品学習会&上手な焼き方・食べ方講習会
・製造メーカーの日東富士製粉さんを講師にお招きします。
- 7、持 ち 物:エプロン・三角巾・マスク・手拭用タオル・飲み物・筆記用具
- 8、申込方法:下記の申込書にご記入のうえ、配達時にご提出ください。申込締切日:3月1日(金)



☆pal mama cafeのご報告☆



1月pal mama cafeは、ERICCO BOOK PROJECT 公認 オーガナイザー氏家 実菜子先生をお招きして、多彩な色紙を切ったり貼ったりして、世界で一つだけのオリジナルポストカードを作るワークショップでした。と文章で書いても???ただの切り絵のワークショップ?を想像されるかもしれませんが、それはそれは、とても素敵なプロジェクト、そして、それはそれはとても素敵はワークショップの時間になりました。

このプロジェクトのコンセプトは、『みんな違ってみんないい』ここで生まれるアートは、成功も失敗も優劣もなく、ひとりひとりの表現が認められ、他者のアートを認める『絶対肯定の世界』。子供と違って頭がカチカチになった大人達は、最初こそイメージがつかずに、手が止まっていたのですが、いったんアイデアが浮かぶと、みなさん童心に戻り、もくもくと大人の貼り絵を楽しみ完成させました。最後は、みんなで作品の発表会。

その発表会が、自己紹介になるくらい作品には、その人が現れ、お互いの良い所、そして自分を知ることでもできました。

パルママカフェは、毎月1回、お料理、手芸、工作、寄せ植え、自己啓発系WSなどなど、毎月色々な企画を用意しております♡

一緒に楽しむ新しいメンバーさん随時募集中です♡



お問い合わせ:電話 0120-390-433(組合員活動専用フリーダイヤル) 月~金9:00~17:00

※下記の申込書は、配達担当者に直接お渡しいただくか、わかりやすいように注文書と一緒に提出してください。

※お預かりした個人情報は、参加者の集約、詳細連絡の目的以外には使用いたしません。

————— 切り取り —————

pal mama cafe「国産粉ホットケーキミックス学習会」参加申込書

締切 3/1 (金) <しもつまセンター行き>

組合員名

組合員番号

当日つながる電話番号

参加者名

参加者名

保育希望の方:お子様氏名(ひらがな)

年齢 歳 ヶ月 男・女

☆株式会社リアス 『乾物料理教室』のご報告☆

1月25日にパルシステム茨城 栃木「下妻館」にて、株式会社リアスをお迎えして乾物料理教室が開催されました。

昆布やわかめ、切り干し大根などの乾物、海藻を取り扱っている会社です。調理は8品。2テーブルに分けて調理開始！

『すき昆布入りエビとアボカドのサラダ』、『生こんぶの煮物』、『昆布茶の出し巻卵』、『打ち豆とひじきのそぼろ炒め』、『塩昆布大豆パスタ』、『根菜入り松前漬け』、『海藻たっぷり根菜入りみそ汁』、『わかめご飯』と盛り沢山でしたが、講師の先生たちに聞きながら、みなさん手際よく進めていました。

完成したおかずはお弁当箱に盛りつけ、とても豪華なお弁当になりました。そして生のわかめはしゃぶしゃぶで…生わかめは色が茶色、しゃぶしゃぶすると緑色に変化！すぐポン酢でいただき、やわらかくて絶品でした。

震災で被害に遭われた三陸の生産者、産地の状況、つい先日漁解禁となった生わかめのお話し、乾物の保存方法など興味深いものばかりで大変勉強になりました。

乾物、海藻料理というと家庭ではいつも同じメニューになりがちですが、サラダや炒め物、またパスタと家庭でもすぐに真似できそうなレシピで大好評でした！

皆さんも、4週に一度届く別チラシ「乾物屋さん」を是非チェックしてみてください。保存がきいて便利に使える商品が盛りだくさんです！



☆新治セットセンター見学のご報告☆

1月28日しもつまセンター委員研修として、つちうらセンターに併設されている新治セットセンターを見学してきました。

こちらでは、牛乳やお料理セットなどの冷蔵品・野菜や果物など、たくさんの商品をセットしています。商品が納品されるところから、トラックに積める状態になるまでの作業工程を見学しながら、一つ一つ社員の方にご説明して頂きました。

こちらのセンターからは、福島、栃木、茨城、千葉など広範囲の組合員に商品が届けられています。見学するまでは、組合員の数が多いので、ほとんど機械化されているのかなと思っておりまして。しかし、商品の検品や注文通り商品をセットすることなど、たくさんの人の手や目が必要不可欠なのだということに驚きました。

私たちが注文した商品が手元に届くまでには、多くの方が関わり、丁寧にお仕事をされているおかげで無事に届くのだと実感しました。今回は、そこで働く社員の方から直接たくさんのお話が聞けて、とても貴重な体験ができました。ありがとうございました。

