

# 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11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 大内圭

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。



## ☆ママっ子CLB☆ 初めてのクリスマスケーキ試食



10/10(木) ハロウィンのお支度で、クリスマス用スポンジケーキ、ロールケーキ、そしてお正月用の棒寿司試食会を開きました。子供たちには委員会手作りの混ぜご飯で、のりが噛み切れる工夫をした細巻きを準備して「☆ママっ子CLB☆」皆さんの試食会にしました。本番にはぜひご利用を～!!



## 10/23(水)おさかなソーセージ工場見学



小さな子どもにこそ魚の味がするものを!

化学調味料の味ではなく添加物にたよらず!

パルシステムの原料はタラのすり身、オキアミの自然な色合い、アゴエキスを加えて旨味アップのリニューアル!



## “ミニリースを作ろう”

10/26(土)のシニアサロン会は、季節的にも材料が出揃う頃、「アトリエあかね」工房の小野先生親娘講師をお迎えして、パーツは全部工房の廻りの自然に野原にある物ばかりで自然の素材をバランスを整えながらのリースはお見事でした。先生はお住まいの廻りで採れた物を収集されて、ストックされているとの事ですが、大変な準備ですネ。次回は染め物のリクエストが来ました!



## 理事会のまど

報告事項 (9月25日(水))

### ◆台風15号被害支援募金 取り組み承認の件

(10月1回~10月4回)の分は、パルシステム産直産地、メーカー、自治体、被災地で活動する支援団体へ送ります。

### ◆2019年度総代会議 トーク&トークの開催会場は

2020年2月19日(水) 水戸京成ホテル(ひたち、なか、みと、かしま)

### ◆千葉県への災害物資支援について

南房総からフードバンク経由してパルシステム千葉に要請があった事を受け、9/12(木)当生協災害時備蓄商品の保存水3,000本を、南房総市役所へ搬送しました。





# 我が家の味づくり



冷たい風が吹き始める頃となってきました。  
この季節が来ると、保存食作り開始ですね！  
ぜひ、この機会に「我が家の味づくり」初めてみましょう!!

## キムチ作り

- ホウレン草のナムル
- 大根のカクテキ

日時：12/19(木) 10:00~13:00  
参加費：1,000円 20名

3企画とも会場：エンジョイパル日立館  
日立市末広町3-3-13

## 味噌作り

(大豆：北海道大牧農場産)

日時：1/16(木) 15名  
1/17(金) 15名  
9:30~13:30

参加費：2,500円  
大豆 1kg+麴 1kg  
+塩 500g

## 白菜の販売

市場流通されない  
甘味のある、  
柔らかい白菜。  
ひたちセンターの  
取扱いです。

日時：12/21(土)  
銘柄：新理想  
一人：5個まで

価格：1個 200円

【問合せ先】 組合員活動専用フリーダイヤル  
☎0800-800-6627

- ◆申込者多数の場合は抽選となります。抽選結果、ならびに詳細案内は後日ハガキにてお知らせします。
- ◆個人情報保護法に基づき、お預かりした個人情報は、今回の目的以外には使用いたしません。

**申込締切日：11月22日(金)** 必要事項を記入の上、注文書と一緒にわかりやすいようにご提出ください。

キ リ ト リ

パルシステム茨城 栃木 ひたちセンター行き

## 「我が家の味づくり」参加申込書

申込締切日：11月22日(金)

○印	参加行事	組合員名	組合員番号	電話番号	希望個数・曜日
	キムチ作り				
	白菜販売				個
	味噌作り				1/16・1/17

※希望する参加行事に○をつけて下さい