パルシステム茨城 栃木 ひたちセン

発行日: 2020年 1月号

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。



パルシステム茨城 栃木は、

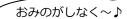
旧ひたちコープと旧コープあいが 2000 年に組織合同してから 2020 年で 20 周年。

ひたちセンターエリアの活動の場 "エンジョイパル日立館'が完成(2015年7月27日)して5年目で、

共に節目を迎えます。2020年4月~2021年3月末の期間を、**20周年イヤー**と位置付け

7 センターエリアごとに「20 周年イベント」を展開してまいります。

今後"フレッシュ!!ひたち"号で発信していきますので、ご支援・ご協力をお願いします。





子育て支援"☆ママっ子 CLB☆"の活動は~

12月に入るとクリスマスモードです! パル商品「国産粉ホットケーキミックス」を使って、 デコレーションケーキのスポンジを作りました。 いかに格安で、なっとく、満足できるかを提案しました。 作業を始める前に、1切れづつ試食してもらい、

やる気モードスイッチ"オン"!!

1人/1個(15cmの丸台)を焼き上げ、 生クリームでのデコレーションや飾り付けは、 お家で 家族で 楽しみました。





12月"シルバーいきいきサロン会"活動は~



12月のシルバーいきいきサロン活動は "寄せ植え"教室を開催。

デュアルガーデンの杉原さんが講師で 寄せ植えのポイント等々の説明を伺いま した。チョット寒い小雨の中でしたが 楽しんでいただきました。





昼食は海鮮丼と、手作りキムチの試食もありました。

簡単キムチ作り教室

みんなが大好きな"キムチ"はこだわりもあり、 本格的に作ると奥が深いものですが、

発酵食品なので、もっと身近に食卓に並ぶ様、 「手軽に作れるキムチ作りを!」と、開催しま した。大根のカクテキ、ほうれん草のナムル、 白菜を切り漬けビニール袋を利用して下漬け準 備。ヤンニョムは、あみの塩辛、いわしの漁汁 を使わず、手づくり甘酒を作り、かつお節を フライパン炒りして、唐辛子甘辛を入れて 3~4 日なじませます。

焼きのりに白菜キムチを乗せて、マヨネーズを 少しかけると、それは美味デ~ス!!

















pal*system

報告事項(2019年11月27日(水))

▶秋のエリア別総代説明会 参加人数集約

●ひたちエリア 21名 25名 ●みとエリア

●つちうらエリア 13名

●県西エリア 7名 合計 130名

●なかエリア 22名

●かしまエリア 11名

●うしくエリア 23名

●栃木エリア 8名

◆総代学習会について

開催日: 2020年1月31日(金)

開催場所:「なかのきのこ園」に決定



◆「台風 15 号被害 緊急支援募金」配分決定

パルシステムグループで取り組んだ

支援募金 95,350,187 円の使途報告

48,700,000 円 ●被災取引先

●千葉県 35,150,187円

●東金市 2,000,000円 ●被災地支援団体

●千葉市

●館山市

を贈呈致しました。

5,500,000円

2,000,000円

2,000,000円

-以上-



