

うしくセンター便り 9月号

毎月第一週目に発行をしています

2021.9.01 第164号

発行：パルシステム茨城 栃木

うしくセンター委員会

発行責任者：センター長 岩瀬

問い合わせ：0120-868-014



うしくセンター委員会主催オンライン Zoom&会場開催企画

ー日本のリサイクル幻想!? 本当のエコとは?ー

「プラスチック学習会」



ちょっと聞いてください!

うしくセンターで初めてのプラスチック学習会を開催します。環境問題の中に、プラスチックごみが環境に悪影響を与えていること、1度は聞いたことがあるのではないのでしょうか。ペットボトルや包装容器など、石油から作られ、瞬時に使い捨てられるプラスチックごみへの対応の実態はどうなっているのか。「日本では、ごみは分別収集され、資源はリサイクルされている」そんなリサイクル先進国のイメージとは裏腹に、プラスチックごみへの対応は、日本でも切迫した課題となっているようです。1人1人ができることから1つずつ。環境のため、未来のため。今を生きる私たちがきっと何かできることがあるはずです。まずは知ることから始めませんか!

【日時】 11月17日(水) 10:30~12:00

【会場】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階

もしくは WEB 会議システム「Zoom」を使いご自宅から参加

お子様と一緒にでもおうちでゆっくりご参加いただけますのでお気軽にどうぞ!

【参加費】 無料

【募集人数】 会場/10名(託児なし) Zoom参加/30名

※応募者多数の場合は抽選になります。

※当落結果は、10/1(金)までにお送りいたします。

【内容】 DVD「プラスチックごみ日本のリサイクル幻想」視聴、意見交換など。

【申し込み締め切り】 9月17日(金)

【申込方法】 右記用紙に必要事項を記入し注文用紙と一緒にご提出。

また、Zoom参加の方はQRコードを読み取り→

メールからお申込みください。

※Zoomの接続に不安のある方はお申し出ください。



◇QRコード◇

「選ぶ」で変わる地球の未来

パルシステムのプラスチック削減プロジェクト

資源循環型の社会をめざすパルシステムでは、組合員、メーカーとともに、商品包材の改良やリサイクルの推進を行いプラスチック排出量の削減に取り組んでいます。

包装のサイズや素材を見直し、軽量化



しめさば(国内産)



産直たまごの
ふわふわスープ



しっとりもちり食パン

環境負荷の低い素材へ切り替え



直火炒めチャーハン
(産直米)



ソース焼きそば
(産直小麦使用)



産直大豆の厚あげ

紹介した商品は一例です。カタログから  マークを探してみましょう♪

【お問い合わせ先】 パルシステム茨城 栃木 うしくセンター

組合員活動専用ダイヤルTEL:0800-800-6687(月~金 9:00~17:00)

《QRコードが読み取り出来ない方はこちらのアドレスまで

ibaraki-kumiaiinkatudoubu@pal.or.jp》

※お預かりした個人情報は、参加申し込みの集約での目的以外には使用しません。
※今後の新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、開催中止となる場合もございます。

※当日はマスクの着用と検温、健康状態カードへの記入をお願いいたします。

(キリトリ)

「プラスチック学習会」参加申込書 うしくセンター行き 締切9月17日(金)

組合員番号		組合員氏名	
参加者氏名		電話番号	
参加会場	うしくセンター		

★★★開催しました★★★



ゆったりヨガ～第2回～ 7/13

当日は急な雨が降り足元が悪い中の開催でしたが、8名の参加者の皆さんと一緒にヨガを体験しました。会場は収容人数を大幅に減らし、施設の掃除はもちろん、1人ずつ用意するマットは2度にわたり消毒して準備しました。換気で窓を開けていると雨の音が聞こえてきて、風の流れも心地よい。ゆったりとしたヨガの時間の中で梅雨の季節を感じることができました。手足を伸ばしてもスペースに余裕ありましたので、思いっきり体を伸ばしてすっきりしました。新型コロナウイルス感染拡大により、残念ながら第三回(8/10)は中止となってしまいましたが、第4回(9/14)は開催の予定であります。



8/4 ZOOMでケアラーズカフェ～第2回～

長寿国日本 認知症問題が話題になっています。明日は我が身かも知れません。認知症について正しい知識を得る事で認知症の方の気持ちを汲んであげられます。組合員の皆さんに少しでも役に立ってもらいたく、センター委員会が三回シリーズで力を入れました！認知症問題はこれからますます、必須科目になると思います！



センター委員による商品モニター活動報告！

産直カットわかめ(小さめカット)18g



- *収穫から加工までの過程を確認できる南三陸町志津川、戸倉地区の産直原料に限定。
- *三陸の海は黒潮と親潮がぶつかり合うためプランクトンなどの栄養が豊富。
- *その豊かな海で育ったわかめは、肉厚で、歯ごたえがしっかり楽しめるという評判があります。

朝の忙しい時に、味噌汁の具材としてそのまま入れる事ができてとてもありがたいです。麺類にトッピングする時は戻したものを使用しますが、小さめカットは分量の調節がしやすいのも魅力です。(M.Hさん)

だしパック8g×20

- *素材はすべて国産に限定
- *素材のうまみを味わっていただけるよう、化学調味料は使用していません。
- *濃厚なうまみが出るさば節、上品な味のかつお節、コクのある濃厚なうまみの乾燥しいたけ、すっきりした味わいの昆布、4種の合わせだし。



いつもは、顆粒タイプのだしを使うのですが、このだしパックは、サバ、カツオ、昆布、椎茸をパックに入れてあるので、水にポンと入れて煮出すだけで本格的なだしがとれます。味噌汁もいつもと違うシンプルで上品な味わいでした。(Y.Hさん)

夏こそ味噌汁！！夏バテぎみで疲れた体には味噌汁がオススメです。

発汗で失われた水分、塩分、カリウムを一度に摂取することで熱中症予防になります。スポーツドリンクなどとは違い大豆のたんぱく質や中に入れる具次第で様々な栄養素をとることができます。また、発酵食品なので消化も良く、腸の免疫力upが期待されます。

暑くて食欲がわかないときには冷やし味噌汁もよいですね♪

