

～しもせんだより～

発行 No. 154 発行日:2021年9月13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:パルシステム栃木センター長 黒沼
問合せ先 :0120-390-433

センター委員研修会 ☆DVD「ゴミになった海」を視聴して☆

今、世界では使い捨てプラスチックの使用削減に向けて動いています。

DVD をみて、プラスチックが海に流れ、紫外線や波の衝撃でマイクロプラスチック（5mm以下）になり、海の生き物が食べ、その魚を私達人間が食べるという恐ろしい循環が起こっている事を学びました。改めて色々な事を考える良いきっかけになりました。

～みんなの感想～

- ・捨てないのは当然だが、ゴミを拾ったり少しでも海や環境に良いことをしていこうと思った。プラスチックは何年たっても自然にかえらないので、少しでもプラスチックの物を使わないようにしたい。
- ・海に流れたプラスチックが、マイクロプラスチックになって海の魚や動物達の体内に入ってしまうのは怖い。
- ・分解できないプラスチックが海でマイクロプラスチックになり、たくさんの生物の命が脅かされている現状に、小さな取り組みでも何か自分で出来ることをしていこうと感じた。

コロナに負けるな ～発酵食品で免疫力アップ～



Web 申込はこちら↑

おうち時間の食卓に発酵食品を取り入れてみませんか？

今回は、米こうじを使って、塩こうじや簡単甘酒作りなどを学びたいと思います。

疲労回復や精神安定、美肌効果などたくさんの効果があると知られています。

皆さんのご参加お待ちしております。

日時：11月17日（水）10：00～11：30（受付：9：45～） ※申込み締切り10月1日（金）

場所：パルシステム 栃木センター（栃木県小山市横倉新田198-1）

定員：15名（大人のみ） ※応募多数の場合、抽選になります。

※お子様連れでのご参加はご遠慮ください。

参加費：300円（材料費として）

持ち物：飲み物・マスク

講師：寺田 真紀先生

※この企画はパルシステム共済連「たすけあい活動助成金」を受けて開催します。

※お預かりした参加申込（個人情報）は参加集約の目的以外に使用いたしません。

コロナ禍の為、先生の調理工程を見学。キットをお持ち帰りして、各家庭で調理して頂く予定です。

-----切り取り-----

パルシステム栃木センター行

■11/17（水）「コロナに負けるな 発酵食品で免疫力up」参加申込書 10/1（金）×切

コース番号 — — —	組合員番号	組合員名
参加者名	日中繋がる☎ — —	