

ハッピー♪パル おやま

発行日: 2022年10月31日 VOL.32
発行: パルシステム茨城 栃木
おやまセンター委員会
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

冬の寄せ植え教室



デュアルガーデンさんをお招きし、寄せ植えのコツや育て方などを
楽しく学びながら素敵なリースの寄せ植えを作りましょう！



開催日時: **2022年12月14日(水)**

10:30~12:00(受付開始 10:20~)

開催場所: パルシステム茨城 栃木 栃木センター 栃木県小山市横倉新田 198-1

講師: (株)パルシステム・イースト(デュアルガーデン)

募集人数: 15名程度(大人の方のみ)

参加費: 2800円(当日現金徴収)

内容: クリスマス・お正月に向けた寄せ植えを作ります。

約30cmのリース型、和・洋2パターンから1セットお選びいただけます。

持ち物: マスク、飲み物、エプロン、筆記用具、小さな簡易椅子

託児: お子さま1人につき300円(定員3名)

申込方法: 下記の申込書に記入していただくか、または右記の二次元コードより申込ください。

締め切り: 11月18日(金)

※新型コロナウイルス感染症予防対策(検温・健康カード・マスク着用)に、ご協力お願いいたします。

※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があります。

※お預かりした個人情報、参加申し込みの集約目的以外には使用いたしません。

感染対策のため、
屋外でリース作り。
暖かい装いで
お越しください♪



二次元コード

* 作品例 *



イメージの画像となります。

こちらの別企画もチェック! ↓

<はじめてさんの手芸教室>

~やさしく作れる、ベビー・キッズ用品~

12月~3月までの4回シリーズ

(宇都宮市開催)

お申込・詳細はこちら⇒



「冬の寄せ植え教室」申込書

※記入して注文書と一緒に提出してください。締切 11/18(金)

コース番号	—	—	—	組合員番号
参加者氏名(フリガナ)				組合員氏名
日中繋がる電話番号	—			—
<託児申し込み> ●お子さん氏名(フリガナ)				
●性別: 男 ・ 女 ●お子さんの生年月日(西暦): 年 月 日				

～おやまセンター委員会 委員長より～

コロナ禍で Zoom 開催していたセンター委員会委員長・副委員長会議が水戸の本部でリアル再開されました。各センター委員会ごとに、雰囲気や企画が違うので、それぞれの話を聞いたり質問したり同じ悩みを抱えていたり、仲間意識も生まれました。今回の話し合いの内容を今後の企画などに生かしていきたいと思います。Zoom & リアルのいいところ取りをしたいですね。

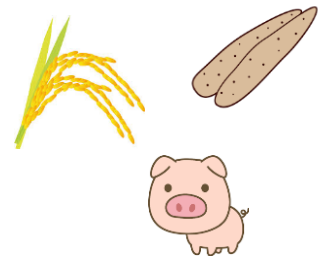
～おやまセンター委員会 副委員長より～

千波湖の見える茨城栃木本部水戸でセンター委員会委員長・副委員長会議に参加しました。どこのセンター委員会もコロナ禍の中、安全に楽しく参加してもらえるよう知恵を絞っています。組合員の年齢層も幅広いので企画立案も腕の見せ所ですね。企画を提案、運営するのも皆さんと同じ組合員です。もちろん親身になってサポートしてくれる職員さんもいます。「私は～に興味がある！！私でも出来るかしら・・・」と少しでも思った組合員さん、一緒におやまセンター委員会で活動をしませんかお待ちしております♪

センター委員モニター商品

～ 葉菜野果(はなやか)産直の長芋 250g 198 円(税込 214 円) ～

生産現場では化学合成農薬と化学肥料にできるだけ頼らず育てるために作業日誌を毎日つけ、過去の日誌と比較しながら、病害虫をどのように防ぎ、土づくりをどうするかなどの研究を重ねながら美味しい長芋が作られています。



～ 日本のこめ豚カタ・モモ切り落し徳用 320g 498 円(税込 538 円) ～

出荷前の約 2 カ月間、国産飼料用米を配合した飼料で育ちます。カタ肉・モモ肉は、赤身主体であっさりとした味わいの部位。日常使いしやすいよう、ブロック肉から厚さ 3mm で手ごろな「切落し」にしました。

* センター委員の感想 *

市販の長芋より根が多い気がしました。しっかり根付いているのでしょうか。モチモチ感とふわふわ感を楽しみたいので、すりおろして白だしを加えてバターで焼きました。子供たちが「うまい！」と言って早速お代わりを作っていました。皮ごと安心して食べられるので嬉しいです。お試しあれ。



長芋は真空パックで「買ってすぐに食べないと！！」とならないところがポイントですね。もちろん新鮮なうちに美味しくいただきました。シンプルに輪切りで焼き、塩で。美味しい！！子供たちもペロッといただきました。

普段は産直豚バラをパルくる便で登録。カタ・モモは焼くと固くなってしまうのでは？！と思いなかなか手が出なかった商品でした。肉野菜炒めにしてみました。固くない！！そしてうま味も感じる！！仕上期の飼料に国産米を 40% 配合、しかも価格もお手ごろ！！次回は日本のこめ豚を購入してみようと思います。



たらこ長芋のドリアを作りました。ごはんすりおろした長芋、たらこ、便利つゆを混ぜ合わせたものと、ピザチーズとたっぷり乗せてトースターで焼きました。海苔もトッピング♪夏場は麺と合わせた、パルシステムのまぐろのたたきと井にしたり、我が家ではいつも大活躍しています！今回もまた違った食べ方で美味しくいただきました。

日本のこめ豚はパルシステムの野菜セットに入っていたオクラと合わせてオクラの豚肉巻きを娘と作りました。菜種油でカリッと揚げて熱々をいただきました。私はお肉の脂身が苦手ですが、このお肉は大丈夫！娘は噛みきれないとお肉を食べてくれませんが……それもクリア！パルシステムのお肉は美味しい商品が多くて嬉しいです。シンプルに炒めて塩胡椒だけでも美味しいですね♪

