かしまセンター広報紙　No.173

陽 だ ま り

発行日:2023年1月9日
発行:パルシステム茨木 栃木
かしまセンター委員会
発行責任者:センター長 小林
問い合わせ:0120-390-434

商品モニター報告

☆☆産直大豆の絹生あげ☆☆

「産直大豆の絹豆腐」を「圧搾一番搾り菜種油」で揚げました。
100g×2

センター委員の声

＊煮物で食べることが多いですがおでんに入れてみました。大豆の味が感じられて美味しいです。

＊トースターで焼いて、薬味・鰹節・醤油でいただきました。

＊一つは焼いて大根おろしをのせて「便利つゆ」で頂きました。香ばしくて美味しかったです。もう一つは小さく切って野菜あんかけに入れました。味がよくしみていました。

☆☆素材で選ぶマヨネーズタイプカロリーハーフ☆☆

おいしさそのままに
カロリーは半分に

＊カロリーハーフという感じがしなくて良い。ポテトサラダやかぼちゃサラダ等を作る時に使っています。

＊少し酸味を感じましたが美味しいです。

＊いつも使っている卵黄タイプより、塩味が多く感じました。

報　告

12/2（金）大野ふれあいセンター

【 絵手紙講座 】

講師の西井先生から、絵手紙を描く時は①大きく②ゆっくり③よく見てと基本を教わってから半紙に、縦線、横線、渦巻を描いた後、りんごやみかんを描き顔彩という絵具で色を付けるのですが、緊張もあり思うように描くのは難しいと感じました。それでもハガキに描く頃は慣れてコツを掴み、楽しく描くことが出来たようです。

～参加者の感想～

＊とても良かった。

＊丁寧に教えて頂き、たくさん褒めてもらえて嬉しかった。

＊絵手紙の奥深さを学びました。

今後の予定

2/ 7(火)　食品ロス学習会
～裏面に募集あり～

3/ 7(火)　コーヒー学習会

＊ ４月以降になりますが、延期になっていたフラダンスと、蕎麦打ち体験を予定しています。

報　告

【パルの会】　11/25（金）大洋公民館

「冬野菜の使い切り、おいしく食べるコツ」講師として、管理栄養士の塙良子先生に調理をして頂きました。レンコン・大根・里芋と冬を代表するラインナップ料理です。施設の関係で料理を味わうことが出来なかったのが残念でしたが、先生のお話はおもしろく、野菜の栄養も教えて頂き楽しい時間でした。

～参加者のアンケートより～

＊わかりやすく楽しく参加できました。

＊野菜の活用、保存の仕方等参考になりました。

＊手際よく教えて頂き、栄養の話も聞けて良かったです。

＊家に有る物を使用して出来る、手軽に作れることが良かったです。

＊食べたかった！です。

食品ロス学習会

『もったいない』をどうする!?

参加者募集

現在、食品ロスが国際的な問題となっています。パルシステムでは資源を有効活用した商品をはじめ、生産や流通の段階から食料廃棄の削減に取り組んでいます。

例えば、規格外のさつまいもを活用した「yumyum産直さつまいもスティック」の開発や、出荷日以外に産まれたたまごで、組合員にお届けできない『産直たまご』を「カスタードプリン」や「スープ」、「茶碗蒸し」などの原料にして有効に使っています。

今回はパルシステム連合会の環境活動推進室から講師をお招きして、パルシステムの食品ロスの取り組みやパルシステムが改良した包材等について学習します。

また、産直さつまいもスティックやカスタードプリンの試食も予定していますので、この機会にぜひお試しください。

申込はこちら

日　　時	2月7日（火）　10：30～12：00
会　　場	鹿嶋勤労文化会館/ 鹿嶋市大字宮中325－1
講　　師	パルシステム連合会環境活動推進室
参 加 費	無　　料　　「産直小麦のカステラ」をプレゼント
定　　員	20名
申込方法	下記の申込用紙もしくは右のスマホサイトよりお申し込みください。
申込締切	1月20日（金）

問い合わせ：かしまセンター　　☎0120－390－434　（月～金　10：00～17：00）

※お預かりした個人情報は、参加申し込み集約の目的以外には使用いたしません。
※新型コロナウイルス対策のため、マスクは必ず着用してください。
※外出前に必ず体温測定をし、健康状態をご確認ください。
※企画当日は、検温、健康状態カードの記入をお願いします。
※今後の新型コロナウイルス感染症の感染状況によって急遽中止となる場合もございます。
　あらかじめご了承ください。

キ　リ　ト　リ

食品ロス学習会参加申込　　【申込締切1／20(金)】

組合員番号（　　　　　　　　　　）　組合員氏名（　　　　　　　　　　）

連　絡　先（　　　　　　　　　　）

※注文書と一緒に提出してください。