

うしくセンター便り 3月号

毎月第一週目に発行をしています

パルシステム茨城 栃木 うしくセンター委員会主催

2023.03.01 第182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 岩淵
問い合わせ：0120-868-014



～春の寄せ植え教室～ 参加者募集

新型コロナウイルス感染予防の観点から、スムーズにお花を選んでいただけるように、当日は見本として3種類の寄せ植えセットをご用意しています。

ご自身のお好きな組み合わせを選んでいただき、それぞれ寄せ植えを楽しんでいただく予定です。
(選ぶ順番は当日受付時のくじ引きにより決定します)



※写真はイメージです。

毎年大人気の寄せ植え教室です。春らしい寄せ植えを一緒に楽しみませんか？



【開催日時】4月14日(金) 10:30～12:00 (受付開始 10:15～)

※当日は検温、健康カードへのご記入をお願いします。※手指の消毒、マスク着用でご参加ください。

【開催場所】パルシステム茨城 栃木 うしくセンター1階 屋外屋根付き (牛久市牛久町1024-1)

【講師】(株)パルシステム・イースト デュアルガーデン

【参加費】1セット2,000円 ※当日受付にて現金で徴収させていただきます。※別途お花の販売もあります。

【託児】お子様ひとりにつき300円/定員3名/生後4カ月以上

【募集人数】15名 ※応募者多数の場合は抽選となります。

【持ち物】軍手またはビニール手袋、タオル(手拭用)、エプロン、持ち帰り用ビニール袋、簡易椅子

※汚れても良い服装でお越しください。

【申込み締切】3月17日(金)締め切り ※抽選結果・詳細案内は4月7日(金)までにお届けいたします。

【お問い合わせ】パルシステム茨城 栃木 うしくセンター

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

【お申込み方法】下記用紙に必要事項を記入して注文用紙と一緒にご提出して頂くか、右記の二次元コードをお読み取りください。

※お預かりした個人情報は、申し込みの集約目的以外には使用いたしません。

※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。あらかじめ、ご了承ください。



二次元バーコード読み込みとお申込みフォームが立ち上がります。必要事項をご入力し送信してください。

組合員コード

半角数字、8桁。組合員でない方は0を8桁入力してください。開催前の案内は、生協にご登録の住所へ郵送もしくはメールでお知らせします。

組合員名(漢字)

姓

名

例：生協 花子

姓

名

メールアドレス

キリトリ

2023年度「春の寄せ植え教室」参加申込書

申し込み締め切り 3月17日(金) うしくセンター行き

組合員番号		コース番号	
組合員名		参加者氏名	
日中繋がる電話番号		託児(有・無) 名前(ひらがな)	月齢 歳 カ月 (男・女)
		アレルギー(有・無) 有の方:	

* 2022 年度センター委員会を振り返って *



セルフ整体



20周年記念企画(zoom)



石けん学習会 (zoom)

センター委員、一年目はあっという間に過ぎてゆきました。みなさん優しい方ばかりで楽しく活動できました。
今年是对面でのイベントも増えてくると思うので、組合員の皆さんの参加、お待ちしておりますね！
S.S

感染対策をとりながら、セルフ整体でリフレッシュ！！パルの会では生産者の方々と楽しく交流しました。
ZOOM 開催 20周年記念企画ポークランドグループ豊下代表と一緒にクイズや抽選会もあり楽しい企画になりました。石けん学習会では実験や動画を交えた解説で工場見学に行きたいと思いました。
M.A



子どもの権利条約講演会 (zoom)



パルの会 (キムチづくり)



クリスマスオムレット作り (zoom)

2022 年度もたくさんの方にご参加いただきありがとうございました。
2023 年度も皆さんに参加していただける楽しい企画を計画しています！
ぜひみなさん参加してくださいね♪

センター委員によるモニター活動報告

普段使いの調味料だからこそ、国産原料（JA おとふけの産直大豆）と利用しやすい価格へのこだわりから生まれたパルシステムオリジナルのみそ。飽きの来ないまろやかな中甘口です。



「産直大豆のみそ」我が家の冷蔵庫に入っていました。使っています。愛知県出身の私は、八丁味噌との二刀流で、使い分けたり混ぜたり。国産大豆そして、塩は「海はいのち」を使っているので間違いない！！味も美味しくて何にでも合います(●_●)♡(YH)

大豆を原料として豆腐やみそ、しょうゆ、納豆などたくさんの加工品が作られますが、日本で消費される大豆の大半は輸入品！（国産大豆自給率 6%）その中で、生産者の顔まで見える産直大豆 100%のみそはとても貴重です。（パルの組合員でよかった～）
大豆、米、食塩のシンプルな材料が微生物（こうじ菌）の力を借りて発酵、熟成すると、おいしいみその完成！味噌汁の香りに「日本人だなあ～(^)」と思う毎日です。和食だ・い・す・き♡(MS)



家族の健康や美しい水環境を守ることを第一に考えて、石鹸学習会を行っています。22年度はおやまセンター委員会の要請でキッチンの掃除方法の学習会を実施しました。その時に使ったテキストも分担して作っています。一緒に活動しましょう

環境

子ども達の健やかな成長を願い、作る楽しさ、感謝の気持ち、食べ物を選ぶ力を身につけるための食育活動をしています。出前授業や料理教室の他、私達も学習会をして、スキルアップしています。一緒に楽しく食の知識を広めませんか？

食育

テーマ別組合員活動リーダーよりメンバー募集

古着回収、フードバンク ユニセフなどの団体の協力を得ながら福祉、平和、国際交流をテーマに活動しています。継続して取り組むことで、多くの組合員さんに知ってもらい、新しい課題にも取り組んでいきたいと思ひます。皆さん、一緒に活動しましょう！

福祉平和国際交流

産直

“待っています！”
興味があるけど..やっていけるかな..と不安が大きくて、はじめの一步は勇気があることです。でも踏み出してみれば、力を合わせて行く仲間が待っています。
「産直」の活動一緒にやっていきましょう！

詳しく知りたい方は、お気軽にお問い合わせください♪
お問い合わせ先:地域活動推進部 ☎0120-303-169 (月～金 9:00～17:30)