つちうらセンター委員会広報紙 毎月第1週目発行 発行日:2023年9月4日

パルふれんすい9月号

発 行:パルシステム茨城 栃木

つちうらセンター委員会

責任者: つちうらセンター長 渡部

次回発行 10 月 2 日週~配布予定



「つちうらセンター委員会」主催企画

お⊕で

パルの会(2回目)

お米で超えてくアクション
起えてく

ご飯に合うおかずを作って、 新米を味わおう /

1 開催日時: 2023年 10月 16日(月)

10:00~12:00 (9:45~)

2 開催場所:スマイルパル土浦館(土浦市大畑 211-3)

3 募集人員:12名 ※応募者多数の場合は抽選となります

4 講師:調理師の さいとうさん (pal くらぶ Enjoy)

5 参加費:300円

※参加費は11月分ご利用代金と一緒に請求となります。

6 持 **5** 物:エプロン、三角巾、マスク

7 託 児:定員3名 月齢6ヶ月以上(お子さん1人につき300円)

8 締 切:9月15日(金)

9 抽選結果:詳細案内は 9/29(金)迄にお届けします

■二次元コードまたは申込用紙に必要事項を記入し注文用紙と一緒にご提出ください

パルの会(2回目)参加申込書

つちうらセンター行き 9/15(金) 〆切

コース番号	組合員番号	組合員名
参加者名	日中繋がる電	
お子さんの託児 (有 • 無)	35 お子さんの氏名(ひら 35 年齢: 才 ヶ月 35 アレルギー(有・無)	₩性別: 男 • 女

お問合せ先:パルシステム茨城 栃木 つちうらセンター組合員活動専用

0800-800-6664 (9:00~17:00 月~金)

◆お預かりした個人情報は、参加集約や連絡の目的以外には使用しません。

「つちうらセンター委員会」主催企画 ズ ソ バ ブール ド

第二弹

ZUMBA GOLD & ヨガマットストレッチ

~身体を動かして"健康"づくりを目指そう!~

1 開催日時: 2023年:10月23日(月)11月13日(月)

全5回コース 12月11日(月)

2024年:1月22日(月)2月26日(月)

10:00~12:00 (受付9:45~)

2 開催場所: スマイルパル土浦館(土浦市大畑211-3)

3 募集人員: 10名 ※応募者多数の場合は抽選となります

4 講 師: 海老根みゆき先生(ZUMBA インストラクター)

5 参加費: 1500円(300円×5回)

◆参加費は一括で 11 月分ご利用代金と一緒に請求となります。

6 持ち物:飲み物、上履き(運動靴)、ヨガマットまたはバスタオル

7 託 児: 定員3名 月齢6ヶ月以上(お子さん一人につき1回300円)

8 締 切: 9月22日(金)

9 **抽選結果** : 詳細案内は 10/6 (金) 迄にお届けいたします。

■二次元コード又は申込用紙に必要事項を記入し注文用紙と一緒にご提出ください

きりとり

🧗「ZUMBA GOLD」参加申込書

つちうらセンター行き 9/22 (金) 〆切

コース番号	組合員番号	組合員名
参加者名	日中繋がる電	
お子さんの託児 (有 • 無)	35 お子さんの氏名(ひら 35 年齢: オ ヶ月 35 アレルギー(有・無)	爲性別: 男 • 女





「つちうらセンター委員会」主催企画

パルシステム茨城 栃木組織合同 20 周年記念企画





★7/16(日)イーアスつくば・イーアスホールにて、多くの組合員さんに ご参加いただきました。ルネさんは、アフリカで生まれ日本で育ちました。 その経験をもとに、文化の違い、偏見や差別、人の温かさなどを、マンガを通して 発信を続けています。面白エピソードを交えながら、小さなお子さんにも分かり やすく伝えてくれました。お絵かきタイムでは、お子さんからのリクエストに答え iPad を使って、アニメのキャラクターや飛行機、お花などを描いてくれました♪ ルネさんの人柄がよくわかる楽しいひと時を過ごすことができました(^^♪



- ・とても興味深く素敵なお話でした!自分らしさを大切にしてもっと明るく楽しく 生きていこうと思いました
- ・ルネさんの、形式張らず自然に面白く多様性を認め合うことの大切さを伝える 活動を応援しています。漫画同様、語りも面白く、すぐに時が過ぎました。
- 文化の違いで常識も感覚も違うたとえがよくわかって面白かった。

~センター委員による高品モニター活動 (7月) ~

- ★大隅産うなぎ蒲焼 1尾130g 2,080円 税込2,246円
- ・パルシステムでは、大隅地区養まん漁業協同組合と共に 資源回復活動や河川環境改善に取り組み、貴重なうなぎを 大きく育てて大切にお届けしています。
- ・鹿児島県東部の大隅半島は、 うなぎが好む温暖な気候に加え、 養殖に適したミネラル分を含む 地下水が豊富です。



うなぎのタレは、化学調味料にたよらずに 「しょうゆ・砂糖・みりん・酒」といった家庭にもある 調味料にウナギエキスを加え「うなぎ屋さん」の つけダレの味を再現しています。

◎《私のおすすめ加熱方法》

- ●レンジで手軽に温められますが、端っこが固くなってしまう時があるので、解凍後にフライパンにオーブンシートをひいて、少し料理酒を垂らして5分ほど弱火で蒸し焼きにしてみました。ふっくらとしてタレの香ばしさがたまりません 皮もやわらかいです♪
- ●タレは、照り焼きのタレとして、お肉やお魚を焼いたり、野菜炒めの 隠し味に入れても美味しいです。ビタミンAたっぷりのうなぎは、 目にも粘膜にも良いので、ぜひたくさん食べてください!

(M・K さん)

テーマ別組合員活動「福祉平和国際交流」

プラアイバーリサイクルご協力のお願い パキスタンの子どもたちの教育活動を支援・展開している 日本ファイバーリサイクル連帯協議会(JFSA)の活動に 協力して、衣類の回収を実施いたします。

- 開催日時: 10月15日(日)10:00~15:00
- ・開催場所:スマイルパル土浦館 (土浦市大畑211-3)
- ★お問合せ先★
- *回収品目・梱包について: 043-234-1206 (JFSA 千葉センター)

(9 時~19 時 木曜定休)

*会場について:0800-800-6664(組合員活動専用ダイヤル)

(9時~17時 月~金)