

陽だまり



発行日:2024年4月1日
発行:パルシステム茨城 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

昨年度は収穫体験や学習会等、皆様と楽しく、学びの多い活動ができました。
2024年度も様々な企画を通して、幅広く交流できたらと考えております。
どうぞよろしくお願いいたします。

かしまセンター組合員の皆様こんにちは センター長の小林です。

早いもので、かしまセンターに着任して9年目を迎えます。皆様に愛されるセンター作りを心がけて参りますので、2024年度も宜しくお願い致します。

昨年はセンター委員会の企画に、多くの組合員に参加していただきありがとうございます。
今年度も、パルシステムの商品・環境・健康等の企画を予定しています。ご家族、お友達もお誘いしての参加を、センター委員一同お待ちしております。

委員長;羽生享子 副委員長;岩本安代

委員;古里とよ子 浜野和代 風間ひとみ 鈴木美代子

おすすめ商品

今後の予定

5月下旬	ヨガ
6月	第1回 パルの会
7月下旬	ファミリー夏休み企画 ピザ作り
9月	第2回 パルの会
11月	救急救命学習会
12月	第3回 パルの会
2月	第4回 パルの会
3月	防災学習会

他に工場見学、大豆学習会(子供向け)等を予定しています。また色々な企画を検討していますので、決まり次第お知らせします。

アンケート実施の際はご協力ありがとうございました。ご意見・ご感想を参考に活動へ反映させていきたいと思っております。

産直小麦のうどん(乾麺)500g

産直小麦と
パルシステムの塩「海はいのち」
で作りました



〈センター委員の感想〉

*野菜や卵を入れた煮込みうどんにしてみました。コシがあって食べやすいと思います。



*冷麺は、自家製柚子やレモンを絞ってさっぱりと・・・温麺は、卵、わかめ、ねぎをトッピングしてシンプルに・・・一年中1袋はストックしたい商品です。



*味も価格もいいです。

*産直小麦使用、つるっとした食感で、麺の太さ等も良いと思う。

「パルの会」ってなあに？

「パルの会」はパル商品を中心に、お気に入りの商品やおススメの食べ方を紹介したり、くらしに役立つ情報を楽しく学び交流する場です。

2024年度パルの会は

昨年度の「お米で超えてく」に新しく「お魚食べよう」を加えたテーマで調理実習や学習会を行います。煮魚や焼き魚、お刺身といった物だけではなく、魚肉ソーセージ、つみれカニカマ、ちくわ等の加工品や缶詰も含まれます。

参加費は無料です。託児もありますので、安心して活動をお楽しみいただけます。

ご家族の方どなたでも参加できます。『男子厨房に入ろう』お待ちしております。

申し込み等について、後日お知らせする広報紙をご覧ください。

たくさんのご参加をお待ちしています。なお、第1回目は6月開催の予定です。



パルの一押し お魚 関連商品

さばの味噌煮
(骨とり)



これ、あじだよ！
(あじバーグ)



骨ぬき
さばみりん干し



銚子産
いわしのつみれ



おやつソーセージ・
おさかなソーセージ



yummyum
フクおさかなボール

