

陽だまり



おすすめ商品

《産直たまごの玉子豆腐》(たれ付)
「80g×4」



4種類のだし(鰹枯節、焼あご、昆布、椎茸)を使用した家庭で作ったようなやさしい味です。

- *薄味で食べやすい。
- *やわらかく、喉越しが良い。



今後の予定

- 11月5日(火) 太子食品工場見学
～申し込みは締め切りました～
 - 11月29日(金) 第3回パルの会
米粉のシフォンケーキを作ろう
～裏面に詳細があります～
 - 1月 地鶏しゃも学習会
 - 2月 第4回パルの会
 - 3月 防災学習会
- 他に、鹿島神宮散策や普通救命学習会等の企画を検討中です。
決まり次第詳細をお知らせします。



《報告》

第2回パルの会 『パルシステムのパンでランチはいかが』

9/18(水)

神栖市はさき地域交流センターで、「お米で超えてく」「お魚食べよう」を学びながらパルシステムのオリジナル国産小麦のパン類、牛乳飲み比べ、おさかなソーセージ等を試食し、おしゃべりしながらのランチを楽しみました。初めての場所でしたが6名の参加者と楽しい時間を過ごしました。食べたことが無いパンがたくさんありました。おさかなソーセージやちゅるっと味付け海藻ミックスも大好評でした。



=参加者のアンケートより=

- *美味しく味わいました。パルシステムのお豆腐がとても好きです。
- *いろんなパンを試食できて良かった。こんせん72牛乳やこんせんプレーンヨーグルト、産直たまごが気に入っています。毎週注文しています。
- *パンごとに違う味を実感できた。食べたことが無いものを試食できて良かった。
- *今まではパンはカタログで気に留めることがありませんでしたが、一つひとつに個性と美味しさがあって、どれも楽しむことができました。これからは注文します。
- *国産小麦へのこだわりやお魚を食べることの背景等、パルシステムの考え方を理解することができた。



第3回パルの会

「米粉でシフォンケーキを作ろう」

「お米で超えてく」に新しく「お魚食べよう」を加えたテーマで試食します。
米粉を使用してシフォンケーキを作ってみませんか？シフォンケーキの持ち帰りはできません。
動画視聴なども予定しています。お友達も誘ってのお申込みをお待ちしております。

お米で
超えてく


お魚食べよう

【開催日時】 11月29日（金）10：00～12：00

【開催場所】 大野原コミュニティセンター調理室

（住所：神栖市大野原 7-5-59）

【定員】 16人（応募者多数の場合は抽選。抽選結果並びに詳細内容は、後日お知らせします。）

【参加費】 無料

【託児】 お子様一人につき500円（定員3名、6ヵ月～）

【締切日】 11月15日（金）

【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、筆記用具

【お問合せ】 パルシステム茨城 栃木 かしまセンター 活動専用フリーコール

0120-390-434（月～金 9：00～17：30）



▲WEB申込はこちら

※お預かりした個人情報は、参加の集約や連絡の目的以外には使用いたしません。

※申込はWEB 申込または下記申込書を注文用紙と一緒にわかりやすいように提出してください。

キ-リ-ト-リ

米粉でシフォンケーキを作ろう 参加申込用紙

11/15金日切 かしまセンター行き

組合員番号： _____ 組合員名： _____ 電話番号： _____

参加者氏名： _____ 参加者氏名： _____ 託児：（ 有 ・ 無 ）

▼託児ありの場合、以下にご記入ください。

子どものなまえ： _____ 年齢： 歳 ヶ月 性別：男・女 アレルギー：無・有（アレルゲン： _____）

子どものなまえ： _____ 年齢： 歳 ヶ月 性別：男・女 アレルギー：無・有（アレルゲン： _____）

