

うしくセンター便り 11月号

毎月第一週目に発行をしています

2025.11.01 第214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 和田

問い合わせ：0120-868-014



1/24（土）子ども料理教室中級編（お弁当作り）

今回は中級編、小学3年～6年のキッズだけでのお弁当作りに挑戦してもらいます♡ 大人たちが別室で勉強会をしている間に、お弁当を2つ分作って、最後は一緒に楽しくお弁当を食べましょう～♪

詳しくは、うしくセンター便りの12月号をぜひご覧ください



ヤムヤム cafe『先生を招いて幼児食講座♪』

離乳食完了以降のお子様向けの講座と調理実習です♪

当日作った食事はお子様も試食出来ます!(^^)! 皆様のご参加をお待ちしています♡

☆日時

12月10日(水) 10:30～13:00

☆場所

パルシステム茨城 栃木 うしくセンター2階(牛久市牛久町 1024-1)

☆募集人数

6組 ※応募者多数の場合は、抽選になります。

抽選結果は、11/28までに配送便またはメールでお送りいたします。

☆講師

飯田琴乃先生(幼児食サロン Let it Me 上級幼児食インストラクター)

☆参加費

500円

☆持ち物

三角巾、エプロン、マスク

☆託児

お子様1人につき1回500円(生後6ヶ月以上)

※講習時は必ずお子様を預けてご参加ください。

※参加費・託児費は商品利用代金と一緒に引き落としさせていただきます。

☆申込方法

右記の二次元コードを読み取りお申し込み下さい。

※お預かりした個人情報、申し込みの集約目的以外には使用いたしません。

☆申込締切

11月14日(金)

☆お問合せ

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 ☎0800-800-6687(受付時間 9:00～17:00 月～金)

アレルギーの基礎について学びます。



10/17(金) 丸和油脂(株)那須工場に行ってきました！

パルシステムのPB商品「素材で選ぶマヨネーズ」や「毎日のマーガリン」を製造している丸和油脂(株)に行ってきました。見学した那須工場では、業務用や給食用、家庭用のピーナッツクリームなどのスプレッドを作っています。

マヨネーズやマーガリンは油分と水分を乳化して作られますが、乳化についてわかりやすく説明していただき、原料となる油脂の酸化を防ぐために窒素が使われるなど興味深い内容でした。

工場はガラス越しの見学でしたが、原料の攪拌から練り合わせ、充填・包装・箱詰めまでの工程を見ることができ、参加者は「ずっと見ていたい♪」と言いながら見学を楽しんでいる様子でした。また、普段食べることができない学校給食用のスプレッドの食べ比べに「美味しい！」の言葉と笑顔。食べる楽しさを大切にしながら、機能性を高めた製品作りをされていることを実感しました。

帰路ではお菓子の城で昼食と自由散策。バスの車内でのDVD鑑賞やビンゴ大会など盛りだくさんの楽しいバスツアーになりました。



10/22(水)クリスマス年末商品試食会を開催しました！

恒例のクリスマス年末商品試食会ですが、今年も人気があり抽選となりました。人気商品の9種類を用意し、参加者は説明を熱心に聞き入っていました。

クリスマス・正月は、膳を用意して初めてやってきます。何もしないと迎えられませんね…

手間をかけず本格的な味が味わえるパルシステム商品を参加者全員、絶賛して満足顔でおわりました。

みなさん、パルシステムの商品でクリスマス・お正月を迎えてくださいね♪

★早期割引は、11月3・4回／12月1・2回です！

～試食品内容～

- ・ローストまぐろ ・明石だこ ・さばの押寿しセット
- ・産直バジルのジェノベーゼソース
- ・米沢郷鶏スパイシーフライドチキン(骨なし)
- ・こんせん純生クリームロールケーキ
- ・産直りんごのアップルパイ ・丹波大黒豆 ・お雑煮

