Palnote　2025年　4月1回　vol.160　2025.3.17発行　発行 生活協同組合パルシステム千葉 組織・広報部 〒273-0005 千葉県船橋市本町2-1-1 船橋スクエア21 4F TEL 047-420-2605 FAX 047-420-2400

Palnote 連絡用紙

商品に関することやご意見・ご要望などをこの用紙でお寄せください！
（太枠内のご記入をお願いします）

お名前		組合員番号	
電話番号		センター名	
コース名	用紙提出日　年　月　日	回答　要　・　不要	
記入欄			

こちらからも
お問い合わせできます

商品についてのご連絡は、以下にご記入ください。

配達日 カタログ企画回	年　月　日（　月　回）				
商品名 青果は産地名も					
商品分類	青果　／　冷蔵　／　冷凍　／　ドライ　／　雑貨　／　その他（　　）				
注文番号		単価（税込）		数量	

（パルシステム記入欄）

受付	リーダー／担当者	電算	責任者

キリトリ

環境推進会議　環境コラム

「もったいない」の心を胸のどこかに

食品ロス削減に向けてパルシステムでできること

本来食べられるにも関わらず捨てられている食べ物＝「食品ロス」。日本では、事業者と一般家庭から出される食品ロスは、年間約472万t（※）にもなるそうです。※農林水産省及び環境省「令和4年度推計」より

パルシステムでは、生協の仕組みを活かした食品ロスの削減に取り組んでいます。もともと生協の宅配は、注文を受けてから商品を調達するため、食品の売れ残りがほとんど発生しない仕組みになっています。万一の商品トラブルに備えて多めに発注した余剰在庫は地域のフードバンクなどに提供したり、賞味期限が短くなったものやリニューアル前の在庫などをインターネット注文の「もったいないショップ」でお得な価格で提供したりして食品廃棄物の削減につなげています。また、製造過程で発生する**端材を積極的に活用した商品開発**や、青果やお料理セットで出る不可食部分を含む食品廃棄物を飼料や堆肥に利用するなど、生産者が想いを込めて作った食材をできる限り有効活用するよう努めています。

また、食材管理アプリ**『まめパル』**は、注文した食材が配達日に自動で食材リストに追加されるスグレモノ。パルシステム以外で購入した食材も追加できます。食べ終わったら簡単操作でリストから削除。家に残っている食材を出先でも確認できるから、「家にあるのに買ってしまった！」を無くせます。さらに、リストにある食材を組み合わせてできるレシピの提案など、家庭でできるサステナブルアクションの一歩目をサポートします。

そのほか、ご家庭に眠っている食品を配達時にお預かりしてフードバンクへ寄贈する「**フードドライブ**」や、宴会時の食べ残しを減らすため、冒頭30分間、閉会10分前は皆で食事を楽しもうという環境省推奨の「**3010運動**」にも取り組んでいます。「食品ロス」を減らすためにいっしょにできることから始めていきましょう！

食材管理アプリ『まめパル』

総務部　TEL：047-420-2600（月～金 9：00～17：00）メール palchiba-kankyo@pal.or.jp

もっといい明日へ 超えてく
VEGETABLE OIL INK
ミックス 紙｜責任ある森林管理を支えています FSC® C022524
パルシステムは第1回「ジャパンSDGsアワード」を受賞しました
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Palnote パルノート

2025年 4月1回
2025.3.17発行
vol.160

生活協同組合パルシステム千葉　https://www.palsystem-chiba.coop

旬を味わう今コレ！

パルシステムのおすすめ商品を使った、組合員とっておきのレシピをご紹介！
これまでのレシピはこちら▶

Ⓐ ひとくち小豆パイ

＼ペコママさんのレシピ！／
余ったあんこのリメイクにも！

材料【作りやすい分量】

- ワンタン（またはぎょうざ）の皮……6～8枚
- 産直小豆ゆであずき……1袋
- 溶かしバター（またはサラダ油）……適量

作り方

1. ワンタンの皮の真ん中にあずきを置く。
2. 皮のふちに水（分量外）をつけて包み、表面に溶かしバターを塗る。
3. 両面グリルで約4分。少し焼き色がついたらでき上がり。

産直小豆ゆであずき 180g×2
おすすめ商品はコレ！
特別価格308円（税込333円）
4月1回　コトコト・Kinari

Ⓑ 簡単ふわふわ米粉ミニシフォンケーキ

＼うさこままさんのレシピ！／
手軽に焼けるミニサイズ。可愛く飾って記念日にも！

ひとくち小豆パイ

簡単ふわふわ米粉ミニシフォンケーキ

材料【作りやすい分量】

- 卵黄……1個分
- レモン汁（または米酢）……小さじ1/2
- 豆乳（または牛乳）……30cc
- サラダ油（オリーブオイル、グレープシードオイルなどお好みで）……10g
- 卵白……2個分
- 砂糖……30～40g
- 米粉……50g

産直大豆調製豆乳（AB） 1L×2
おすすめ商品はコレ！
特別価格480円（税込518円）
4月2回　コトコト・kinari

作り方

1. 卵白は冷蔵庫で冷やし、オーブンを170℃に予熱しておく。
2. ボウルに卵黄を入れ、砂糖半量を加えてよく混ぜる。サラダ油→豆乳→米粉の順番に加え、その都度よく混ぜる。
3. 別のボウルに卵白とレモン汁を入れてよく混ぜ、砂糖を3回に分けて加えながら、泡立て器で空気を入れるように混ぜ、ボウルを逆さにしても落ちないくらいまで泡立てる。
4. 2に3を3回に分けて加え、その都度ゴムベラでさっくり混ぜたら型に入れ、軽く空気を抜く。
5. 170℃のオーブンで15～20分焼き、竹串を刺して生地が付かなければ完成。型を逆さまにした状態でよく冷ます。