

パルシステムのつどい
会場開催

おいしい産直豚肉
～初夏を楽しむレシピご紹介～

生産者の情熱が育んだ産直豚の取り組みや、
産地についてのお話を聞いた後、
初夏にぴったりなメニューを調理&試食交流♪
新たな産直豚肉の魅力を発見してみませんか☆
こんせんヨーグルトのザジキソースはクリーミー&さわやか♪



- 日時：6月20日(金) 10:30～13:00(予定)
- 会場：もりんぴあこづ3Fキッチンスタジオ
成田市公津の杜 4-8
- 講師：パルシステムライフアシスタント 榎本裕美子さん
- 募集：●15名 ■参加費：無料 ■保育：あり
- 申込締切：5月23日(金) 24:00まで
- ※ 5/30(金)までに全ての方に当落の結果をお知らせします。



メニュー

- 豚肉のソテー・ザジキソース
(ザジキソース：ギリシャ風ヨーグルトソース)
- 豚しゃぶサラダ
(梅酢と豆乳のマヨネーズ風ドレッシング)



京成本線「公津の杜」駅より徒歩5分
2時間まで無料 以降30分ごとに100円

パルシステムのつどい
会場開催

千葉県産小麦で千産千消
オリーブクッキー&オレンジケーキ

Pal's Dining
カタログでおなじみ



「オリーブの樹」は障害のある方々の働く場として、クッキー、
パウンドケーキ、アイスクリーム、お弁当、クラフト品等の製造・
販売、また、受注作業等を行っている、創立40年超の千葉市にあ
る多機能型福祉事業所です。取り組みや商品のおいしさについてお
話を伺い、オリーブクッキー&オレンジケーキで交流しましょう。

- 日時：6月25日(水) 10:00～11:30(予定)
- 会場：そうふけ公民館 3F 研修室2
印西市原 3-4
- 講師：社会福祉法人 オリーブの樹 石山様
- 募集：20名 ■参加費：無料 ■保育：あり
- 申込締切：5月23日(金) 24:00まで
- ※ 5/30(金)までに全ての方に当落の結果をお知らせします



北総線「印西牧の原」駅より徒歩7分
あり・満車の場合は近隣の有料駐車場をご利用下さい

※お子様は一緒に参加できません。保育の申込をお願い致します。(保育料：1人500円、チーパス提示で200円)
※参加者・職員のマスク着用は個人の判断となります。予めご了承ください。体調が優れない場合は参加を見合わせてい
ただくなど、安全な企画運営にご理解とご協力をよろしくお願い致します。

えりあ どり〜むは、パルシステム千葉の組合員活動・事業・情報等をお知らせする情報紙です。
発行：生活協同組合パルシステム千葉 印西センター(印西市牧の原2丁目6番・北総線印西牧の原駅北口徒歩17分)

- ◆ お申し込み方法 …各欄の2次元コードからウェブサイトへ。インターネットからお申し込み下さい。
- ◆ お問い合わせ …パルシステム千葉・印西センター 担当：地域活動運営スタッフ
E-MAIL: inzai-kumikatsu@pal.or.jp TEL: 0120-863-618 【行事専用ダイヤル】(月～金 9～15時)

★全企画、お申込み多数の場合には、抽選となります ★全ての方に当落の結果をお知らせいたします
※ご連絡は上記メールアドレスより配信させていただきます。上記メールが受信できるよう設定をお願い致します。
※掲載している二次元コードにつきまして、お使いの機種やご利用の環境などの理由により、読み取れない場合がございます。その際はお手数ですが、メールまたはお電話にてお問合せ・お申込みください。



zoom を使って開催します
ダウンロードして準備してください。



Google
Play



App
Store

お申込みの際にお預かりした個人情報、受付名簿、連絡、会議・催し物等の適切な運営のために限定して利用します。

eco 暮らしの中でチョコッとエコ

4/24、リニューアルオープンしたばかりのコスモス・レット
(中央駅前交流館)で「曼荼羅アート」のつどいを開
催しました。その際に、社会福祉法人・オリーブの樹
のクッキーとパウンドケーキを試食しました。
初めて食べたという方もいらっしや、また、オリーブ
の樹についても知っていただく機会となりました。
クッキーもケーキもおいしいと、大変好評でした♪



障害者が「社会の中で力強
く生き抜くことを応援し
ています。素材と味にこ
だわって作っています。
ぜひお試しください。

〈製造工程の様子〉

【アンケート】

パルズダイニング掲載の、オリーブクッキー
を購入したことはありますか？
オリーブの樹のエピソードや、
他の社会福祉法人の施設の利用について教えてください。



こちらからもOK

アンケートにご協力いただいた方
の中から抽選で5名様に50p進呈！
記事の感想などをご記入していただ
くと、当選しやすくなるかも？！

- 応募方法：配送便・FAX・メール・二次元コード
- 件名：『えりあどり〜む 5月号アンケート』
- 宛先：パルシステム千葉印西センター地域活動スタッフ
- 締切：5月25日(日)まで
- 氏名・組合員番号もご記入ください
- ※ 誌面の感想などもお待ちしております ※
- FAX: 0476-42-0914 : inzai-kumikatsu@pal.or.jp

組合員番号

お名前

えりあどり〜む応募用宛先ラベル： アンケートまたは感想を
お手持ちの封筒などに入れ、この宛先ラベルを切り取って貼
り、配送担当にお渡しください。また、ご意見、情報等をお寄
せいただけると嬉しいです ➡ 印西センター活動スタッフ

※4月号アンケート結果※ 【お料理セット】8名の方にご回答いただきました。ありがとうございました！

●お料理セットを使ったことがある: 88% ●お料理セットを使ったことがない: 12%

・とても美味しく食べられて、手軽で重宝しています。困った点は、八宝菜や酢豚など、本体と別に、冷凍などがある
場合です。本体にその旨を何らかの形で記入してあると助かります。(我孫子市 M 様)
・美味しい料理が手をかけずにすぐに出来上がって、とても助かることがわかり、これからはずっと注文したいと
思っています。残念なことに、調味料にカタカナの品物が多く使われていて、食べ続けることに不安を感じるよう
になりました。酢、しょうゆ、砂糖、塩など安心して食べ続けられるセットもぜひ用意してほしいです。カタログに
調味料も記載していただけると、それを選べるので嬉しいです。(我孫子市 K 様)
・留守にする予定の週にあると安心。主人でも作れて、美味しい！(成田市 M 様)