

千葉センター地域情報紙 2025年11月号

- ※参加者・職員のマスク着用は個人の判断となります(調理企画を除く)。予めご了承ください。 引き続き、手指消毒にご協力をお願いいたします。
- ※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 よろしくお願いいたします。

千葉センター地域情報紙

発行日2025年11月10日(月)

組合員外のお友だちも参加できます

パルシステム千葉の組合員活動、事業、地域コミュニティにかかわる活動をお知らせする情報紙です。 発行元: パルシステム千葉 千葉センター 〒266-0031 千葉市緑区おゆみ野 1-27-3

- ◆TEL:0120-31-8686(パルひろば☆ちば 月~金 9:00~17:00)
- ◆FAX:043-307-1821 (24 時間)
- ◆E-MAIL:chiba-kumikatsu@pal.or.ip

電話での申し込みはパルひろばで

お受けします。

◇◇◇申込み・問い合わせは、上記連絡先、各行事の申込み2次元コードをご利用ください。

- ◆申し込み締切日 12月 A·B→11月21日(金)(どちらも電話は 17 時まで)
- ◆申し込みは記事内の二次元コード、上記千葉センターのメール、またはお電話でお願いします。
- ※申し込み多数の場合抽選。応募いただいた方全員に11月26日(水)までに、メールまたは電話で当落の 結果をお知らせします。

■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。

■お申込みの際にお預かりした個人情報は受付名簿、連絡など会の適切な運営のために限定して利用します。

オンライン 60 パルシステムのつどい



【パソコン】 Zoom Q

zoom の公式ホームページからインストール



▲Google Play **▲**App Store

千葉12月 A オンライン開催(午後開催)

ホットケーキミックスと冬野菜で作る 華やかインビジブルケーキ♪



インビジブルケーキとは見えないケーキの意味で具材の間に 薄く広がる生地が、焼き上がりにはほとんど見えなくなるため 名づけられました。切り口の美しい層が特徴です。

今回はホットケーキミックスと冬野菜で作ります。クリスマスの 彩りやお正月の食卓にいかがですか?

パルシステムのホットケーキミックスのお話もあります。

※参加者には事前にホットケーキミックス(200g)1 袋をお送りします。

開催日時:12月3日(水)13:30~15:00(午後開催)

オンライン開催・・・ご自宅からZOOMを使って参加してください

講師:PLA 榎本かほるさん

参加費:無料

参加人数:15 名(申込み多数の場合は抽選)

申し込み締切:11月21日(金)(電話は17:00まで)

★その他当選通知で詳細をお伝えします。

▲お申込みは こちらから

会場に来てねるパルシステムのつどい

千葉12月 B·C 会場にきてね

アーティフィシャルフラワー(造花)を使ってお正月飾りを作りましょう♪ 2か所で開催しますのでご都合の良い方にお申し込みください。 完成後はティータイムもあります。12/8 はフードドライブの仕分け体験も!

B)お正月を楽しむお飾り作り①

C)お正月を楽しむお飾り作り② &フードドライブ仕分け体験

開催日時:12月2日(火)

10:30~12:30

開催場所:いちはら子ども未来館 (we ほーる)

市原市更級 5-1-18(JR 五井駅より徒歩 15 分)



▶お申込みは



開催日時:12月8日(月)

13:00~15:00(午後開催)

開催場所:パルひろば☆ちば

千葉市中央区新町 18-10 千葉第一生命ビル 1階(JR千葉駅より徒歩7分、京成千葉駅よ り徒歩 5 分)



▶お申込みは こちらから



〈B.C 共通〉

講師:PRIM 田島千津子さん

参加費:無料

保育:あり(おひとり 500 円、チーパス提示で 200 円)

参加人数:各15名(申込み多数の場合は抽選) 申し込み締切:11月21日(金)(電話は17:00まで)

★その他当選通知で詳細をお伝えします。



出来上がりイメージ 高さ約 15 cm

パルシステムのつどい 10 月開催報告

【10/8 産直連続講座 アグリイノベーションズカンパニー

コアフード平飼いたまごの生産者加藤さんに、鶏 の良いようにをモットーにした愛情たっぷりのた まごのお話を聞きました。

≪参加者アンケートより≫

- ★たまごに対する愛を感 じました。近年の気候変動 にご苦労されていると大 変さを感じました。
- ★飼育環境にこだわって いることがよくわかりまし た。卵料理いっぱいのラン チ幸せでした。



【10/18 バスで行く! 村悟空 秋の収穫&贅 沢ビュッフェ】

旭市の産直産地「村悟空」を訪ねてとれたてのネギ を味わいました。「たんぽぽ club」の心のこもった ランチも最高でした!

≪参加者アンケートより≫ ★長ネギの収穫など自分で 体験できない事なのでとて も楽しく貴重な体験でし

★畑の中での焼きネギの甘 さは忘れません。昼食も大 満足でとても美味しく頂き ました。

★子供に向けた企画もたく さんで嬉しかったです。



