

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)

所属センター <input type="checkbox"/> 柏 <input type="checkbox"/> 印西 <input type="checkbox"/> 松戸 <input type="checkbox"/> 習志野 <input type="checkbox"/> 千葉 <input type="checkbox"/> 東金 <input type="checkbox"/> 野田 <input type="checkbox"/> 稲毛 (キューブ館山含む)		組合員番号 ※必須 (番号の記入間違いにご注意ください)			
コース	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、以下もご記入ください。					
配達日 カタログ企画回	年 月 日 ( 月 回)				(パルシステム記入欄)
商品名 青果は産地名も					受付
商品分類	青果 / 冷蔵 / 冷凍 / 常温 / 雑貨 / その他 ( )				リーダー/担当者
注文番号	単価 (税込)	数量			電算
					責任者

キリトリ ✂

環境推進会議 環境コラム

～原発事故を風化させない～  
「富岡復興ソーラープロジェクト」視察報告

総務部 古橋

1月16日(金)、福島県富岡町にて「富岡復興ソーラープロジェクト」を視察しました。この事業は福島第一原発事故後に帰還困難区域となった富岡町の復興を願い、住民の方々が立ち上げた太陽光発電事業です。除染後も耕作が難しくなってしまった農地などを転用したもので、その収益は地域内の福祉や農業、教育活動の費用として活用されます。「富岡復興ソーラー発電所」でつくられた電気は、(株)パルシステム電力を通じて「パルシステムでんき」を契約している皆さんのもとへ届けられています。

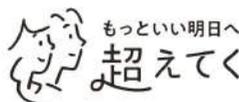


今回の視察で最も心に響いたのは、NPO 法人富岡町 3・11 を語る会の語りべの方の「原子力災害は今なお終わっていない」という言葉でした。15年が経過した今もなお、かつての住民の方々の多くが戻っていないという厳しい現実に直面しました。当時、農産物への風評被害や避難者への差別があったというお話を伺い、事故が及ぼす影響の深さと広さを痛感せずにはいられません。実際に立ち入り制限のあるエリアに足を運ぶと空き地が目立ち、復旧への道のりの険しさを物語っています。当たり前だった日常を一変させ、地域に深い傷跡を残す原発事故。その事実を風化させないために伝え続ける語りべの方々の姿勢に深く感銘を受けました。震災から15年を迎える今、再生可能エネルギーを中心とした脱炭素社会の実現に向け、私たち一人ひとりに何が出来るかを改めて考える貴重な機会となりました。この経験を胸に、エネルギーを「減らす」「止める」「切り替える」という、私たちにできる身近な一歩を着実に進めていこうと思います。



した脱炭素社会の実現に向け、私たち一人ひとりに何が出来るかを改めて考える貴重な機会となりました。この経験を胸に、エネルギーを「減らす」「止める」「切り替える」という、私たちにできる身近な一歩を着実に進めていこうと思います。

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



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



Palnote 2026年 4月1回 vol.209 2026.3.16発行 発行 生活協同組合パルシステム千葉 総務部 〒273-0005 千葉県船橋市本町2-1-1 船橋スカエラ214F TEL 047-420-2605 FAX 047-420-2400

パルノート  
Palnote

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

2026年  
4月1回  
2026.3.16発行  
vol.209

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、組合員としておきのレシピをご紹介します！  
これまでのレシピはこちら▶



A 野菜たっぷり簡単ミートローフ

うさこままさんのレシピ!  
すりおろし人参や白菜みじん切り、ミックスベジタブルを使っても

材料 【2～3人分】

合びき肉 300g キャベツ 150g (約1/8玉)  
しめじ(みじん切り) 50g 卵 1個  
塩 適量 こしょう、ナツメグ 少々

作り方

- キャベツはみじん切りにして塩もみしておく。
- 合びき肉にこしょうとナツメグを振ってよくこねる。
- 水気をきった1としめじ、溶いた卵を2に加え、さらにこねる。
- 魚焼きグリル用のプレートにフライパン用シートを敷き、3を敷き詰めて上火:弱、下火:強で15～20分ほど焼く。途中で焦げそうならアルミホイルをかぶせる。
- 中まで火が通っていることを確認して切り分け、お好みのソースで召し上がれ。



今回のテーマ  
『ひき肉料理』

B キムチそぼろスナック3種

どら焼きママさんのレシピ!  
余ったひき肉もパパッとアレンジ

材料 【作りやすい分量】

ひき肉 100g 白菜キムチ 50g ごま油 適量

作り方

ひき肉をごま油で炒め、色が変わったら刻んだキムチを入れる。

→アレンジ① バリとろスナック

薄くスライスしたバゲットにのせ、上にシュレッドチーズをかけ、オーブンで焼く。

→アレンジ② レタスのせ

レタスに包んで。

→アレンジ③ 焼きチーズのせ

直径5～6cmくらいに丸く焼いたチーズにのせる。



合びき肉(牛7:豚3)  
200g  
4月1回  
コトコト・Kinari  
428円(税込462円)

徳用  
200g×2  
4月2回  
コトコト  
特別価格 768円(税込829円)

おすすめの商品はコレ!

産直鶏ひき肉(バラ凍結)  
300g  
4月2回  
コトコト・Kinari  
398円(税込430円)

豚ひき肉(バラ凍結)  
徳用  
500g  
4月2回  
コトコト・Kinari  
798円(税込862円)

おすすめの商品はコレ!