



地域情報紙 野田センター

まめパル 2026年 8月号



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。

初めてでも安心！「パルシステムのつどい」が分かる動画はこちら▶



★ パルシステムのつどい ★

お米で超えてく！ ～古民家でおかずおにぎりを作ろう～



おにぎりgood

menu

- ・ しらすとわかめと梅干しの
おにぎり
- ・ 鮭と枝豆と塩こんぶのおにぎり
- ・ カンタンとん汁
- ・ ご飯と豆腐のもちもち月見
だんご

今回は、おかずになるおにぎりを作ります。忙しい日の朝食やお弁当、休日のランチにぴったりで見た目も華やかになります。
小学生以上のお子さんの参加可能です。

- 日時：9月12日(土) 10:00～12:00
- 会場：パルグリーンファーム
(野田市吉春815)
- 講師：PLA 榎本かほるさん
地域活動運営スタッフ
- 募集：16名 ●参加費：無 料
- お申込み：2次元コード、またはお電話にて受付します
0120-868-218 (月～金 9:00～15:00)
- 申込締切：8/30(日)
※9/2(水)までに全ての方に
当落の結果をお知らせします。



お部屋に飾る秋色インテリア 樹脂粘土で作る柿の置物

おみやげ
付き♪



ハンドメイドの材料として人気の素材・樹脂粘土で柿の置物を作ります♪
お部屋や玄関に飾るかわいい柿の置物を作ってみませんか？
組合員以外の方もぜひご参加ください！

- 日時：9月17日(木) 13:00～15:00
- 会場：南部梅郷公民館(野田市山崎1154番地の1)
またはパルシステム野田センター(野田市中根193番地)
※詳細は当落のご連絡の際にお知らせします。
- 講師：加藤さき子さん
- 募集：10名 ●参加費：無 料
- お申込み：2次元コード、またはお電話にて受付します
0120-868-218 (月～金 9:00～15:00)
- 申込締切：9/6(日)
※9/9(水)までに全ての方に
当落の結果をお知らせします。



<皆さまへお願い> 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。

発行日：2026年8月3日(月) 発行元：パルシステム千葉 野田センター

TEL：0120-868-218 (月～金 9:00～15:00)

メール：noda-kumikatsu@pal.or.jp

お申込み、お問合せは各つどいの2次元コード、または上記連絡先をご利用ください。
特に記載のない場合にはご家族、ご友人など組合員以外の方もお申込みいただけます。
お申込み多数の場合には抽選となります。つどいにご参加いただいた方にはパル商品の土産をご用意しております。
お申し込み時の個人情報は、受付名簿・連絡・会議・催し物の適切な運用の為に限定して利用します。

つどい開催レポート

7/16(木) パーソナルカラー講座



定員を大幅に上回る大変多くのご応募をいただきました「パーソナルカラー講座」を開催いたしました。
今回、非常に多くの熱いリクエストをいただいたことを受け、今後第2弾開催を企画してまいります。開催情報のお知らせは、情報紙やHPをぜひチェックしてくださいね。
ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました！



参加者の声♪

プロの先生の直接のアドバイスを受けて自分の思っていた知識を改めることができ、その新しい見解が素晴らしい財産となりました。
これから、ますますオシャレが楽しくなれると思うワクワクします。このような機会に恵まれてラッキーでした。



参加者の声♪

好きな色と似合う色が違うなぁと日頃から感じていて、本当はどうなのか知りたかったので大変役に立ちました。
年齢を重ねて少しでも若々しくよくみせたいので、参考にさせていただきます。

◆ 10月のつどい予定 ◆

10/9(金)or12(月)

10/22(木)

クリスマス&年末商品試食会

健康寿命を延ばすロコモ体操

※日程・内容は都合により変更になる場合があります。
詳細につきましては次月号をご覧ください。



商品

使えるカレー・中辛(フレークタイプ) 220g 468円 税込505円

おすすめリレー



カレーライスにパスタにアレンジ自在のフレークルウ。チャック付き袋入り(約8～10皿分)。
フンドボーをベースに、コリアンダーやターメリックなど 20種類近くのスパイスを使ってコク深く仕上げました。

市販品の多くがうまみを補うために配合している化学調味料や、たん白加水分解物は不使用です。

次回
8月3日
コトコト
9月1日
コトコト・きなり



フレークタイプなので肉、魚、スープ、野菜炒め等に味変し、濃度を自由に出来るため便利です！

(ペンネーム：H.I.)