

ふれんど

2021年
5月号



柏センターオンライン de パルシステムのつどい

お家から、パソコンやスマートフォンでご参加いただけるパルシステムのつどいです。どこにいても、つながる、話せる、学べます♪



zoom を使って開催します
こちらからダウンロードして準備してください。



▲Google Play ▲App Store

【パソコン】
zoom の公式ホームページからインストールしましょう

ZOOM



つどい①

① 簡単！基本のポテトサラダ

じゃがいもレシピといえば、やっぱりポテトサラダ！作るの少し手間がかかるイメージですが今回はお鍋ひとつで簡単にできあがります♪また普段は副菜のポテトサラダが主役に変身するアレンジレシピもご紹介いたします。クッキングタイムではみなさんと一緒にキャロットラペも作りますよ！



開催日時：6月10日(木) 10:30~12:00 (10:15から受付開始)
参加人数：10名 講師：家庭料理アドバイザー 斎藤ひと美さん
準備するもの：詳細は当選案内時にお知らせします
※切：5月21日(金) 17:00

② 季節の「梅しごと」簡単！梅干しづくり♪～柏・市川センター合同企画～

1年のうちで6月にしかできない梅しごと。梅の下ごしらえと簡単に漬けられる方法を教えてもらいます。また梅干しが出来上がるまでの工程もお伝えします。初めての方もぜひ今年は挑戦してみませんか？



つどい②



開催日：6月23日(水) 10:30~12:00 (10:15から受付開始)
参加人数：10名 講師：PLA 菊池美穂子さん
準備するもの：詳細は当選案内時にお知らせします
※切：5月21日(金) 17:00 *応募受付完了メールは市川センターから届きます

リアル参加型パルシステムのつどい



リアルつどい

フードドライブ学習会

フードバンク活動の取り組みの学習会とフードドライブ寄贈品の仕分け作業を体験します。
★寄贈したい食品があれば、当日持参もOK！
フードドライブとは・・・家庭で余っている食べ物を学校や職場などに持ち寄り、まとめて地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動です

開催日時：6月22日(火) 10:30~12:00 (10:15から受付開始)
開催場所：パルシステム千葉柏センター会議室および構内(柏市若柴330)
つくばエクスプレス 柏の葉キャンパス駅より徒歩 12分他
参加対象・定員：組合員10組(親子参加可) 講師：パルシステム千葉本部職員
準備するもの：軍手、作業しやすい服装、筆記用具、飲み物 ※切：5月21日(金) 17:00



★各企画の枠内の2次元コード、またはメールでお申し込みください。
★お申込み多数の場合は抽選。ご当選の方には「参加のご案内」等を郵送でお送りします。

柏センター 地域情報紙

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。

発行日：2021年5月10日(月)

発行元：パルシステム千葉 柏センター(柏市若柴330)

行事のお問い合わせは『パルひろば☆おたかの森』でお受けします。

TEL: 0120-868-664(月～金 9時～17時) メール: kashiwa-kumikatsu@pal.or.jp (24時間)

2021年度柏センター職員紹介 ～今年度もよろしくお願ひします～

新センター長あいさつ

柏センター長の鈴木です。引き続きコロナ対策により web・リモートのパルシステムつどいが中心となりますが、楽しめる企画をパルシステム千葉全体で発信してゆきます。今期もどうぞ宜しくお願い致します。

新供給長あいさつ

今年度から柏センターの供給長に着任致しました、金子周平と申します。生協歴で柏センターが初めての配属になりますので、ご迷惑をお掛けしないよう努めて参ります。

新営業長あいさつ

柏センター営業長の小河原です。パルシステム千葉柏センターがより一層地域の皆様に信頼され頼られる生協になれる様、営業部一同精一杯頑張ります。今期もどうぞよろしくお願ひ致します。

春休み
親子企画

「休みのお屋は任せて！ 自分でできちゃうケーキサレ♪」開催報告

春休みが始まってすぐの3月25日(木)、小学生の親子11組に参加していただきオンラインで開催しました。お子さんを中心にウイナーやいろいろな野菜を切ったり生地を作ったり。ちょうどお屋に焼き上がりました。ご家族にもおいしいとみなさん好評だったそうです。ご参加ありがとうございました。またのご応募お待ちしております！(写真提供:当日参加者)



<5月号のアンケート> 暖かい日には冷たいものがおいしく感じられますね。そこで私のオススメ！我が家のオススメ！「冷ややこのトッピング」を教えてください。定番から変わり種まで、ぜひ簡単なコメントもお寄せください。来月号でご紹介させていただきます。



<5月号のクイズ> JAささかみとJAながぬまの産直大豆で作った〇〇〇〇豆腐。独特な形のパッケージで長期保存が可能、賞味期限は約1ヶ月と魅力的です。ヒント:〇にはそれぞれひらがなが入ります。

<4月号のクイズの答え> は「おさかな」ソーセージ でした。正解された方5名に「産直乾燥みそ汁の具」をお送りします。4種の乾燥野菜ミックス(白菜、人参、小松菜、玉ねぎ)が入っており、忙しいときにもみそ汁が簡単に作れます。使いたい分だけ使えて便利です。

柏センター 活動スタッフ行

※切:4月16日(金)

組合員番号 _____ お名前 _____

※クイズ・アンケートの答え、つどいに対するご意見&ご要望等をお寄せください。メモ用紙などに記入の上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。