



オンライン de パルシステムのつどい

①ホットケーキミックスで作る「冬野菜のインビジブル」

カタログで大人気のホットケーキミックスとカラフルな薄切り野菜を使って、色鮮やかで見栄えも華やかな『冬野菜のインビジブル』をご紹介します。クリスマスや年末年始のおもてなしにもピッタリです♪おやつだけではないアレンジを、ぜひ今年のレシピに加えてみませんか？おやつ作りから主食まで、万能に使えるのには秘密があります！そんな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。

開催日時：12月5日(火) 13:30~14:30 (13:15から受付開始)
参加人数：15名 講師：PLA 榎本 かほる さん
※切：11月17日(金) *詳細は当選案内にてお知らせします。
※応募の方全員に11月24日(金)までに当落の結果をお知らせします。



12月つどい①

【インビジブルとは】
スライスした果物や野菜を生地に混ぜてオープンで焼いた“見えないケーキ”



②お米 でクリスマス料理

～今年のクリスマスはお米が主役～〈柏・松戸センター合同企画〉

「お米」が主役になるクリスマスにぴったりな簡単レシピをご紹介します。フライパン1つで出来る和風パエリア、スペイン風雑炊、グリルで出来る冷凍ピラフで簡単ドリアなど！あとはチキンとサラダがあればちょっとおしゃれなパーティー料理になりますよ♪クリスマス以外に普段の夕食やランチにおすすめのレシピです！お米を使ったレシピを増やしてみませんか？

開催日時：12月14日(木) 10:30~12:00 (10:15から受付開始)
参加人数：20名 講師：家庭料理アドバイザー 齋藤 ひと美 さん
※切：11月17日(金) *詳細は当選案内にてお知らせします。
※応募の方全員に11月24日(金)までに当落の結果をお知らせします。



12月つどい②

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

<11月号のクイズ> 『〇〇家の牛乳』 75℃15秒で殺菌、乳脂肪分3.5%以上。「サラッとして飲みやすいのにコクがある」のが人気の理由です♪※ヒント:○にはそれぞれ漢字が入ります。

<11月号のアンケート> 「クリスマスの思い出」を簡単なコメントと一緒に教えてください。

* 回答が掲載された方には50ポイントをプレゼントします。* イニシャルにて掲載させていただきます。

<10月号のクイズの答え> 『花見糖』でした。正解された方のうち抽選で5名の方に「産直小豆ゆであずき」をお送りします。産直産地JAおとふけの小豆を使用し、「井村屋」と協力して商品化しました。ぜんざいやトッピングに使い方いろいろ。デザートや軽食のアレンジに、あると便利です♪

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：2023年11月6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、お申込みは『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)

会場に来てね de パルシステムのつどい

我が家だけのお正月飾り♪

来年のお正月は世界でたった1つのオリジナルのお正月飾りを作って楽しく新年を迎えましょう♪水引や手作りの扇でパッと華やかに、また造花を使うのでお手入れの心配もありません！お部屋や玄関に飾ってお楽しみください。ハンドメイド初心者の方も大歓迎です。ぜひ気軽にご参加ください♪

※新型コロナウイルス感染状況により中止または延期の場合があります。

開催日時：12月12日(火) 10:30~12:00(10:15から受付開始)

開催場所：パルひろば☆おたかの森(流山市おたかの森東1-3-1)

講師：センターサポーター 樽見 美代子 さん

参加人数：15名

保育：あり(定員4名まで・要予約・4ヶ月～)

応募の際に必ず入力ください(チーパス提示で500円⇒200円)

※切：11月17日(金) ※持ち物等詳細は当選された方に別途ご連絡します。



写真はイメージです



12月つどい会場

※応募いただいた方全員に11月24日(金)までに当落の結果をお知らせします

<感染対策について>

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。

《10月号のアンケート》

「パルシステムのお気に入り調味料」

『焼肉がうまいコクだれ!!』
辛すぎず、コク深い味わいで炒め物にも重宝します。K.O さん

『便利つゆ』
汁物・煮物の味のキメ手は便利つゆで決まり! A.W さん

『和風だしの素 かつお風味』

化学調味料無の自然なうまみでおいしいお味噌汁ができます。野菜が多いお味噌汁に合うと思います。S.N さん

『純米酢』

ドレッシングや酢の物等に使うのはもちろん、ゆずやレモンを使っての「フルーツ酢」作りにも重宝しています。M.I さん

『花見糖』

風味とコクの甘さが大好きでお料理やお菓子作りに手離せません。国産であることも嬉しいです。K.K さん



たくさんの回答
ありがとうございました

柏センター 活動スタッフ行

※切:11月17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下さい。