



ぴーちくぱーちく

2023年度 12月号

習志野センター地域情報紙 発行日：2023年12月4日（月）

発行元：パルシステム千葉 習志野センター
〒275-0001 千葉県習志野市東習志野 6-15-8
TEL：0120-862-618（月～金 9：00～14：30）
MAIL：narashino-kumikatsu@pal.or.jp



★お申込み・お問合せは、各記事の二次元コードか上記連絡先をご利用ください。
★お申込み多数の場合は、抽選となります。
* 事前提供商品は、発送後に組合員都合により欠席の場合、該当商品同等額を請求する場合があります。
* お申し込みの際お預かりした個人情報は、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。

Zoom



オンラインのつどいは Zoom を使います。こちらからダウンロードしてご準備ください。

【感染防止対策のご案内】

- ◇ 調理を伴う企画については、参加者同士での共同調理を再開しております。調理企画にご参加の際は、マスクの着用にご協力ください。また、体調が優れない場合は参加をご遠慮ください。
- ◇ マスクの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、手指消毒および換気へのご理解・ご協力をお願いいたします。

オンライン de
パルシステムのつどい

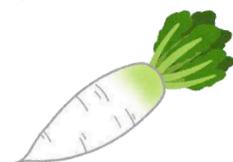
パルシステムのお漬物♡

糖しぼり大根を手作りしてみよう！

パルシステムの人気のお漬物「糖しぼり大根」が、作れちゃう!? かもしれません。実にシンプルな材料で漬けるだけ♡
冷蔵庫で眠っている大根を無駄なく使い切りで、箸休めの一品を作ってみませんか。

プログラム
(予定)

- ☆ パルシステムの青果の話
- ☆ 糖しぼり大根の作り方
- ☆ デモンストレーション



日時：1月19日（金）10：30～11：30（予定）

募集：20名

参加費：無料

講師：鈴木 雅美さん（パルシステムライフアシスタント）

〆切：12月15日（金）

※ご応募いただいた方全員に12/21（木）までに当落の結果をお知らせします。
※感染状況によっては、変更や中止になる場合があります。



パルシステムのつどい
会場開催

ポリ袋で簡単仕込み♡

大豆ドライパックで作る手作りみそ



日本伝統の調味料「お味噌」。大豆ドライパックと保存袋を使うと、とても簡単に仕込みが出来ちゃう&約1か月後には食べる事も♡仕込んだ「お味噌」は、お持ち帰り頂けます。作りたての若いお味噌の味をご堪能ください。



プログラム
(予定)

- ◇ お味噌の歴史
- ◇ 「袋みそ」デモンストレーション
- ◇ 仕込み体験

日時：1月23日（火）10：30～12：00（予定）

会場：八千代緑ヶ丘公民館 4階調理室 *有料駐車場なし

（八千代市緑ヶ丘3-1-7 東葉高速鉄道「八千代緑ヶ丘駅」徒歩5分）

募集：16名

参加費：無料

保育：あり（4か月以上のお子さんお一人500円、チーパス提示で200円）

*お子さんの同席は出来ません。保育にお申し込みください。

講師：岡部 佐有里さん（パルシステムライフアシスタント）

〆切：12月15日（金）

※ご応募いただいた方全員に12/21（木）までに当落の結果をお知らせします。
※感染状況によっては、変更や中止になる場合があります。

