



パルシステムのつどい  
オンライン



### ワクワクがいっぱい！ 夏休み科学実験教室

小学生のみんな集まれ〜

科学の世界を楽しく体験！  
サイダー作りとペーパークロマトグラフィーの実験にチャレンジします。夏休みの宿題にもぴったりです。Zoomを使ってご自宅からご参加ください。

実験キットは  
事前にお届け  
します。



- 日時：8月7日(水) 13:30-15:00 (予定)
- 講師：パルシステム連合会ぱるあんしん館職員
- 募集：小学生とその保護者 上限20組
- 参加費：無料
- 申込締切：7月20日(土) 0:00まで  
※7/24(水)までに当落結果をお知らせします。



### 実験内容

- クロマトグラフィー  
色を分ける実験
- サイダー作り  
化学反応を見てみよう



えりあ どり〜むは、パルシステム千葉の組合員活動・事業・情報等をお知らせする情報紙です。  
発行：生活協同組合パルシステム千葉 印西センター(印西市牧の原2丁目6番・北総線印西牧の原駅北口徒歩17分)

- ◆ **お申し込み方法** …各欄の2次元コードからウェブサイトへ。インターネットからお申し込み下さい。
- ◆ **お問い合わせ** …パルシステム千葉・印西センター 担当：地域活動運営スタッフ  
E-MAIL: inzai-kumikatsu@pal.or.jp TEL: 0120-863-618 【行事専用ダイヤル】(月～金 9～15時)

★全企画、お申込み多数の場合には、抽選となります ★全ての方に当落の結果をお知らせいたします  
※ご連絡は上記メールアドレスより配信させていただきます。上記メールが受信できるよう設定をお願い致します。  
※掲載している二次元コードにつきまして、お使いの機種やご利用の環境などの理由により、読み取れない場合がございます。その際はお手数ですが、メールまたはお電話にてお問合せ・お申込みください。

パルシステムのつどい  
オンライン

zoom を使って開催します  
ダウンロードして準備してください。



Google  
Play



App  
Store

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

### eco 暮らしの中でチョコッとエコ

7月20日は海の日です。皆さんは普段、海に行かれますか…？  
日本は、四面を海に囲まれ、世界でも最も海の恩恵を受けている国の一つです。海の日、海に「ありがとう」の気持ちを伝え、海に囲まれている日本が「より豊かになりますように」とお願いする日です。  
また、パルシステムでは2024年度のテーマ「お魚食べよう」に取り組んでいます。日本は魚介類が豊富で、なんと500種以上も食べられています。



毎日でも飽きないお魚の世界を見て、知って、楽しんで、食べて、水産業を応援してみませんか？

### 【アンケート】

皆さんの海事情を教えてください。

- ① 見に行くだけ
- ② 海に入る
- ③ 釣りをする
- ④ マリンスポーツをする
- ⑤ 行かない



アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で5名様に50p進呈！  
記事の感想などをご記入していただくと、当選しやすくなるかも？！

← アンケートはこちらからもOK

- 応募方法： 配送便・FAX・メール・二次元コード
- 件名：『えりあどり〜む7月号アンケート』
- 宛先： パルシステム千葉印西センター地域種スタッフ
- 締切： 7月26日(金)
- ☞氏名・組合員番号もご記入ください☞
- ❖誌面の感想などもお待ちしております❖
- FAX:0476-42-0914 :inzai-kumikatsu@pal.or.jp

組合員番号

お名前

※えりあどり〜む応募用宛先ラベル： アンケートまたは感想をお手持ちの封筒などに入れ、この宛先ラベルを切り取って貼り、配送担当にお渡ください。また、ご意見、情報等をお寄せいただけると嬉しいです

➡ 印西センター活動スタッフ

\* 6月号アンケート結果\* 【応援したい商品】4名の方にご回答いただきました。ありがとうございました！

- ・「恩納村のもずく」 サンゴを守ることにつながるから(鎌ヶ谷市H様)
- ・「お米」日本の農業を守っていきたい。米は日本の誇りだから(白井市I様)
- ・「牛乳」決して楽な仕事では無いのに、一生懸命携わってくださって、応援したい(白井市O様)
- ・「コアフード野付の秋鮭スモークサーモン」 国内の漁業を応援したい(印旛郡栄町K様)



パルシステムのつどい  
オンライン



### 7種類の野菜はすべて国産！ パルシステムの福神漬

旬に収穫した国産の7種の野菜を使用！  
調味料には非遺伝子組換え原料を厳選！  
化学調味料や着色料は不使用の、野菜を味わう福神漬です。商品の魅力と、作り手の想いや裏話をじっくり聞いちゃいましょう？

外出不要・オンラインでお届けします(^^)

乳酸発酵！



### プログラム

- 【第一部】 メーカーさんプレゼンツ
  - ・国産野菜の福神漬け学習会
  - ・株式会社八幡屋 工場案内
- 【第二部】 印西センター プレゼンツ
  - ・手作り福神漬け実演調理
  - ・福神漬けのアレンジレシビ



- 日時：8月27日(火) 13:30-15:00
- 講師：株式会社ピクルスコーポレーション細田さま  
株式会社八幡屋 生田さま
- 募集：20名 ■参加費：無料
- 申込締切：8月3日(土) 0:00まで  
※8/9(金)までに全ての方に当落の結果をお知らせします。

※お子様は一緒に参加できません。保育の申込をお願い致します。(保育料：1人500円、チーパス提示で200円)  
※参加者・職員のマスク着用は個人の判断となります。予めご了承ください。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。