

Palnote 連絡用紙

商品に関することやご意見・ご要望などをこの用紙でお寄せください！
(太枠内のご記入をお願いします)

お名前		組合員番号	
電話番号		センター名	
コース名	用紙提出日	年 月 日	回答 要 ・ 不要
記入欄			 <p>こちらからも お問い合わせできます</p>
商品についてのご連絡は、以下にご記入ください。			
配達日 カタログ企画回	年 月 日 (月 回)		
商品名 青果は産地名も			
商品分類	青果 / 冷蔵 / 冷凍 / ドライ / 雑貨 / その他()	受付	リーダー/担当者 電算 責任者
注文番号	単価(税込)	数量	

キリトリ ✂

環境推進会議 環境コラム

ちょっと待って!! 自治体のリサイクルに出す前に...

♻️マークのびんはパルシステムに戻そう!



パルシステムでは資源の国内循環と廃棄物の削減のためにリユース・リサイクルを推進しています。なかでも『便利つゆ』などの調味料やジャムなど、♻️マークのついたびんは、洗って何度もくり返し使用しています。今回は、環境活動やエコな暮らし方について組合員に提案する環境サポーター4名と一っしょに、リユースびんの洗浄を担当している㈱トベ商事を訪問した様子を報告します。リユースびんは、まず大型の機械で洗浄した後、口部・胸部の目視検査⇒紫外線での滅菌⇒乾燥⇒全面検査機でのチェックを経て、最後は人の目で外観を検査しています。何度も繰り返しチェックされていたのが印象的でした。戸部会長によると、4つの生協が規格を統一して取り組むことでコストを削減しているとのこと。同じびんを5回再使用すれば、製造にかかるCO₂排出量も4割以下まで削減できるそうです。さらに、ガラスびんの外側表面に薄く樹脂コーティングすることで、強度はそのまま40%の軽量化を実現した「超軽量びん」への切り替えも進んできています。

現在、リユースびんの回収率は約60% ~まずは80%を目標に~本来なら20~30回も再使用できるというリユースびん。自治体のリサイクルに出して粉砕されるのはもったいない! 使用後は水ですすぎ、透明フィルムと可能ならキャップもはずして返却してください。紙ラベルは洗浄過程ではがれるので大丈夫。♻️マークのついたびんは必ずパルシステムに戻して、みんなで資源循環の輪を回していきましょう。皆さまのご協力をお願いいたします。



総務部 TEL: 047-420-2600 (月~金 9:00~17:00) メール palchiba-kankyo@pal.or.jp

障がい者雇用
従業員200名中、45名が障がい者。資源循環の一翼を担う㈱トベ商事はユニバーサル就労でも地域に欠かせない存在でした!

もっといい明日へ
超えてく



パルシステムは第1回「ジャパンSDGsアワード」を受賞しました



Palnote 2024年 12月1回 vol.145 2024.11.18発行 発行 生活協同組合パルシステム千葉 組織・広報部 〒273-0005 千葉県船橋市本町2-1-1 船橋スクエア721 4F TEL 047-420-2605 FAX 047-420-2400

パルノート
Palnote

生活協同組合パルシステム千葉 <https://www.palsystem-chiba.coop>

2024年
12月1回
2024.11.18発行
vol.145

旬を **味わう** 今コレ!

パルシステムのおすすめ商品を使った、組合員とっておきのレシピをご紹介します!
これまでのレシピはこちら▶



A かぼちゃのチーズみそ汁

\ペコママさんのレシピ!

カルシウム満点! 煮干しもそのまま召し上がれ

材料 【4人分】

かぼちゃ.....1/4カット 玉ねぎ.....1/2カット
水.....4カップ みそ.....大さじ2と1/2くらい
煮干し.....4~6本 チーズ.....お好みの量

作り方

- 1 水に煮干しを入れておく。
- 2 かぼちゃは一口大に、玉ねぎはスライスして1に入れ、柔らかくなるまで煮る。
- 3 みそを溶き入れ、お椀に盛ってチーズをのせる。

長崎県産煮干し
130g



498円(税込538円)
12月2回
コトコト・Kinari

おすすめ
商品は
コレ!



今回のテーマ
**わが家の
みそ汁**

B 義母直伝すいとんみそ汁

\まちばあさんのレシピ!

戦時中に育った義母の味。小腹が空いたときに

材料 【4人分】

小麦粉.....100g 煮干し.....20g(10尾くらい)
水.....(団子用)80cc、(だし汁用)3.5~4カップ みそ.....大さじ2と1/2くらい
お好みの具材(玉ねぎ、人参、大根、ごぼう、しめじ、うすあげ等).....適量
※写真はトッピングのみず菜を使用

作り方

- 1 30分以上、水に入れた煮干しを火にかけて、ゆっくり煮出す。
- 2 小麦粉を水でこねて一口大のお団子を作り、1に入れて煮る。
- 3 野菜をひと口大にカットして2に加え、最後にみそで味をととのえる。

産直大豆のみそ 750g



428円(税込462円)
12月2回
コトコト・Kinari

おすすめ
商品は
コレ!



かぼちゃの
チーズみそ汁



義母直伝
すいとんみそ汁