BOGOESEN

子どもと楽しむ夏休み

センターサポーターとは…?

センターサポーターはセンターの応援団です。自分の所属する配送センターで活動し ています。パルシステムの商品の魅力を紹介したり、学習会やイベントなどを企画し ます。今年度は5名で活動します♪

パルメロ通信とは・・・?

パルメロとは、組合員のみなさまにに『パルシステムにメロメロになっ てもらいたい!』という想いから、センターサポーターが考えました! パルメロ通信を通して、パルシステムにメロメロになってください♡

> 甲斐センターサポーター通信はHPにてカラー 版を公開中です!ぜひご覧ください♪



「パルシステムロヨタッキング」を開催しました!!!

7月23日(水)に親子9組が甲斐センターにて参加しました今パルシステム連合会 積田様を講師に、お料理セットの魅力や特徴をお話しいただきました!その後、 4種類のお料理セットを親子で調理!最後にはおたのしみザームとして、缶積みザーム(ヨーグルトカップ使用)を開催!!親子で楽しく参加いただきました!



「しらすとゴーヤチャンプルーセット」「産直豚肉の焼肉丼(日本のこめ豚使 用)セット」「お肉たっぷり肉じゃがセット」「ミネストローネスープセット」のお 料理セットをお子様1人1種類担当してテーブルごとにクッキング☆包丁を 使う工程が少なく袋を開けて炒めて、煮込むだけなのではじめから最後ま で小学生だけでも簡単につくることができました♪子ども達が笑顔で楽し そうに調理していて、お料理セットの魅力が存分に伝わったと感じました!

🄀 きりとり 🔀 -☆-アンケートに答えてスタンプをためよう-☆-

しよう!たまったスタンプに応じて、プレゼントをご用意しています(抽選の場合有)通信の中にいるこんせ んくんも探して、アンケートと一緒に答えてね★。途中参加もOK!皆様のご参加お待ちしております♪ ※プレゼントの抽選結果は発送をもってかえさせていただきます。

Q1. こんせんくんはどこにいましたか?

O2. センターサポーター通信へのご意見ご感想をお願いします!

材料がカット済みで子どもも一緒に調理を楽しめ、ママさん達か らは「こんなに簡単に作れるんですね」」と驚きの声も上がりまし た。自分で作った料理をおいしそうに食べる子ども達の姿が印 象的で、ヨーグルトカップを使ったミニゲームも大盛り上がりでし た。夏休みの楽しい思い出とともに、お料理セットの魅力をもっと 広めたいと感じました。



発行責任者:甲斐センター長 倉田

お問い合わせ先8活動支援課 重森

Q 055-243-6341 □ gamanashi-katuday@pal.orfp

組合員番号 組合員名

・コメント掲載 OK・NG ・〆切:10月31日(金) ・送り先:活動支援課 重森

フェアトレード学習会を開催しました。

「フェアトレード」は、涂上国などで作られた商品を適正な価格で購入することで、その国の人た ちが、幸せに暮らすことができるようにする仕組みです。フェアトレードサポーターは、フェアトレード をもっと身近に感じてほしいという想いから2019年度に誕生した組合員活動です。

甲斐センターサポーターで内部学習会として、フェアトレード学習会を行いましたの講師は、パルシステム山梨 長野のフェアトレードサポーター! フェアトレードのチョコレートとパナナについて学習しました!!



「フェアトレード」という言葉はよく耳にするけれど、実際にはどんなことなのかよく知りませんでした。今回フ ェアトレードバナナとフェアトレードチョコレートについて学び、フェアトレード商品を選ぶことは、生産者や現 地の子ども達の生活及び人権を守ること、環境を守ることに繋がることを学びました。また、農薬や添加物の 使用を低減されたフェアトレード商品は我々消費者のからだにとっても大いにメリットがあると感じました。





(世界フェアトレード連盟 :World Fair Trade Organization)



キャン知りたい!食べて納得!

产品のものをきる。全球のではあめる 17 年間属しきした11

国際フェアトレード認証ラベル

株式会社 花兄園 大須賀様を講師に(講師はオンライン)、いつものたまごの魅力や特徴などの たまごの秘密を学習!! その後、おいしい花兄園さんの印を使用した印料理のクッキングを行いました☆

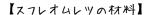
> 花兄園さんの会社名の由来が印象的でした。「早春、どの花よりも先に咲いて春を知らせる梅のこと を花の兄という。そのような仕事をしなくては。」と先代がおっしゃったことで社名が決まったそうで す。東日本大震災時、放射能被害のため鶏舎に入れなくなり、全て一からの再スタートとなりました。 現在はオートメーション化された施設で安心、安全な卵を毎日出荷されています。生産者さんの想 いを聞いて、日々いただく卵に感謝の気持ちが生まれました。





「とん平焼き」は、塩コショウで炒めた豚バラ肉と千切りキャベツを、薄く焼い た卵で包みます。卵1個を溶いてフライパンに広げ、炒めた豚肉とキャベツ を乗せて半分に折り、ソース・青のり・節・マヨネーズをかけて仕上げます。

「スフレオムレツ」は卵3個を卵黄と卵白に分け、卵白を角が立 つまで泡立て、卵黄と砂糖と混ぜた後に合わせます。バターを 敷いたフライパンで弱火蒸し焼きにし、半分に折って加熱。お 好みで粉糖やシロップ、生クリームを添えて完成です。



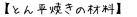
のたませい3個

②砂糖…大さい1

3179-1119

④パニラエッセンス…数滴※お好みで

センターサポーター



①たま型…1個

②キャルツの千切り…約409

(1人分)

③豚肉…約509

④塩、胡椒…適量

※お好み焼きソース、マヨネーズ、鰹節 青のりはお好みでご用意くださいの



ゆでいい、花兄園の白たまり、米たまり、 市販のたまごを食べ比べてもらいました! 「味が全然違う!」「においが全然違う!」とのお 声が多くありました!このイベントをきっかけに、 パルシステムの印を注文したいまたはパルくる便 登録するなどの参加者が多かったです♪



