

よっちゃんばれ!

パルメロ通信

いいじゃん!

子どもと楽しむ夏休み

「パルシステムDEクッキング」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☆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ゲームとして、缶積みゲーム(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!



—☆— アンケートに答えてスタンプをためよう —☆—

3回発行予定のセンターサポーター通信を読んで、アンケートに答えて、サポーター通信のスタンプをゲットしよう! 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?

Q2. センターサポーター通信へのご意見感想をお願いします!

組合員番号 _____

組合員名 _____

メールでのご提出は
こちらから!



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

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、組合員みなさまに『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♪



「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!

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。



センターサポーター
H・kさん



センターサポーター
N・Iさん



ミニゲームの様子

発行責任者: 甲斐センター長 倉田

お問い合わせ先: 活動支援課 重森

☎ 055-243-6341

✉ yamanashi-katudou@pal.or.jp

フェアトレード学習会を開催しました!!

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。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バナナについて学習しました!!



センターサポーター
A.O.さん

「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、農業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。

もっと知りたい! 食べて納得!

WFTOマーク

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



国際フェアトレード認証ラベル

産直連続講座「いつものたまごを学んで味あおう!」を開催しました!!

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卵を使用した卵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。



センターサポーター
S.Y.さん

「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。

【スフレオムレツの材料】

(2人分)

- ①たまご...3個
- ②砂糖...大さじ1
- ③バター...10g
- ④バニラエッセンス...数滴※お好みで



センターサポーター
N.T.さん

たまごかけご飯



学習会の様子



調理の様子



【とん平焼きの材料】

(1人分)

- ①たまご...1個
- ②キャベツの千切り...約40g
- ③豚肉...約50g
- 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利用ください。

みんなでいつものたまごを学んで味わいました!!



ゆで卵は、花兄園の白たまご、米たまご、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、パルシステムの卵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♪

