

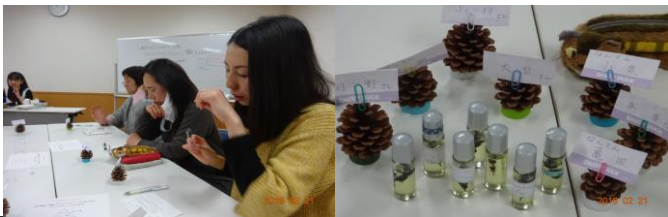


ブレンドは、すご〜く迷いました!

2月21日(水)おだわら市民交流センターUMECOにて、秦野地区くらぶなんてんが「お気に入りアロマでリフレッシュ」を開催しました。

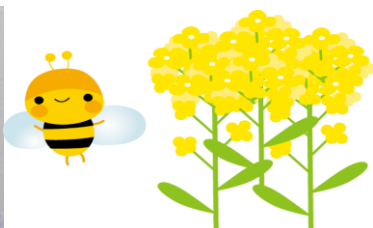
さぼねっと講師よりアロマの効能や香りの相性を聞き、香油を作りました。皆さんとブレンドの香りを嗅いで、「どれにするの?」「この香り良いね!」と相談しながら香りを決めました。ロールオンタイプの容器にラベンダーの花を入れて、見ても使っても癒される自分だけのアロマ香油ができました★。

香油作りの後はおすすめのハーブティーをいただき、ほんわかした楽しいひとときが過ごせました♪(水)



センターからこんにちわ!

みなさん、こんにちわ! 昨年の10月16日に入協し、625コースを担当させていただいています、「津覇恵美里(つは えみり)」と申します。配達エリアは「厚木・秦野・伊勢原・平塚」を担当させていただいています。最初の頃は配達に追われ、皆さんとお話する時間がなかなか作れませんでした。最近は配達も慣れ、お会いした時に皆さんとお話する事に喜びを感じております。これからもご迷惑をお掛けしない様に、笑顔いっぱい・元気いっぱい毎日精一杯頑張ります!! これからもよろしくお願い致します。



え! 生で食べられるの?

2月16日(金)に平塚市中央公民館にて「旬の地元野菜でひな祭りランチ♪」を開催しました。

ジョイファーム小田原の女性生産者から農薬を使わないことの苦労やお天気に左右されてしまう大変さなどのお話を聞いた後に、ひな祭りランチを作りました。特に好評だったのは菜花サラダで「菜花を生で食べられるなんて知らなかった!」との声が多く聞かれました。作り方がとても簡単なので紹介します!

- ① 菜花は生のまま一口サイズのななめ切りにする。
- ② ハムは細切りにする。
- ③ ボウルに①、②を入れ、オリーブオイル・塩・こしょう・レモン汁を加えて混ぜる。

菜花が手に入ったら、ぜひお試しください★



牛乳パックの型を使って作った押し寿司は、どれも個性豊かな仕上がりに! まるでケーキのようなものも♪ おいしいランチをおなかいっぱい食べて、楽しく交流できてよかったです☆(も)



リユースびんは洗って乾かして
パルシステムへ。毎週回収しています!!
リユースびん1月回収率 90.8%

