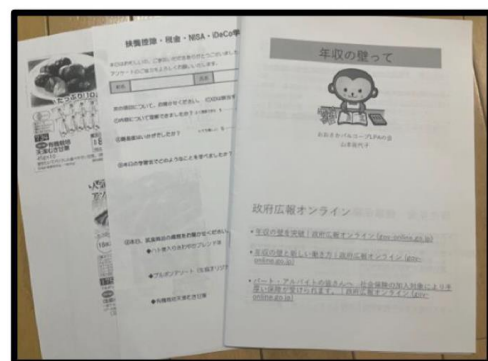


扶養控除・税金・NISA・iDeCo 学習会を開催しました

2024年1月13日（土）
パルコブ寝屋川組合員会館にて、
寝屋川中央・成美パル委員会主催で
ライフプランナーアドバイザーを
お招きし、扶養控除・税金・
NISA・iDeCoについて学習会を
開催しました。

【当日参加13名・保育利用あり】



当日は、プロジェクターを使って、
わかりやすくお話してくださいました。
最新のNISAやiDeCoについても、
メリット・デメリットを学習しました。
参加者の方からも、
いろいろと質問があり、
詳しく教えて
いただきました。
コープ商品の試食もあり、
和やかに学習会を
行うことが出来ました。



参加者の感想

- ◆ とてもわかりやすかった。
- ◆ インターネットなどでは、わからない言葉が多かったので、わかりやすく話が聞けて良かったです。
- ◆ 新NISAへの興味があったので学ぶことができて、改めてNISAを始めたいと思いました。
- ◆ 気になっていた扶養控除や税金について、わかりやすく説明してもらえて、理解が深まりました。これからの働き方に役立ちそうです。
- ◆ NISAとiDeCoのメリット、デメリットをそれぞれ聞いて、どちらが自分に合うのか参考になりました。
- ◆ コープ商品の試食・試飲も美味しくて、購入してみようと思いました。

産直牛

イサミ吉備高原牧場

2024.3.23

大人20名
小人11名
計31名

イサミ吉備高原牧場は岡山県のほぼ中央、吉備高原にある牧場で約100ヘクタールの敷地内で約600頭の牛が育てられています。牛舎を見学し、牛に餌やりもさせていただきました。昼食にバーベキューでイサミのお肉と地元の野菜をいただきました。

寝屋川中央・成美パル委員会で見学に行ってきました



餌の説明をしてもらいました。とうもろこし(遺伝子組換えでない)、国産飼料米、米の精、発酵飼料のWCSなど安全な飼料原料を使用されているそうです。

冷凍肉を美味しく調理するポイントを生産者さんに教えてもらいました!



解凍

レンジアップで解凍するのではなく冷蔵庫で24時間以上かけてゆっくり解凍するとドリップが出にくい。ドリップにはタンパク質、ビタミン類などが含まれているのでドリップが出てしまうと栄養成分だけでなく栄養素もお肉から逃げ出してしまう。

焼き方

- ①フライパンを強火で熱して、肉の表面を焼く。(厚み1cmの肉で30秒ずつ両面焼く。)
- ②火からおろして、ボールやアルミホイルで密閉して2~3分余熱調理する。
- ③冷めたらもう一度サッと焼く。



牧場内には畜魂碑があり、私達が命をいただいて生かされているということを実感しました

