



この日のメニューは
玉ねぎたっぷりトンテキ
無限カニカマ
マカロニサラダ
もやしおひたし風
フレッシュサラダ
味噌汁

誰でも立ち寄ることができる食

西成のあいりん地区にある山王こどもセンター（永信食堂）さんです。
西成のあいりん地区にある山王こどもセンター。50年以上、地域の子どもたちの居場所として活動を続けている。この日は、室内で行うミニ運動会の真っ最中で大盛り上がりだった。19時ごろに終了すると、みんなで「永信食堂」に移動。元永和信用金庫だった防災会館の1階にある広いスペースには、本格的な調理場もあり、10人のボランティアが80食を用意する。

パルコープエリアにある「子ども食堂」を訪問し、活動の様子や運営されている方の思いなどをご紹介します。

今回は、西成区にある「山王こどもセンター（永信食堂）さんです。*

わがまちの * 子ども食堂 訪問記

19



さんのう
山王こどもセンター

- 場 所：大阪市西成区山王
- 開催日：毎月第1・第3水曜日
18:00～20:00
(80食限定)
- 参加費：基本無料（子ども0円、大人10円以上のカンパ）
- HP：<http://www5c.biglobe.ne.jp/~sannoh/>



前島 麻美さん



たことから始まりました。各地の教会を訪ねる中で、西成の釜ヶ崎に自宅を置き「西成ベビーセンター」という保育所を創設。さらにそのお兄ちゃんお姉ちゃんのために夜のプログラムもを行い『子ども会』『夜まわり』など充実させていきました。子ども食堂は2017年の7月からスタート。夜の『こども会』プログラムの中にある『料理クラス（月1回）の延長として開催、子どもたちだけではなく誰でも立ち寄れる食堂にしています。いろんな人が来る場所ということは、いろんな価値観を知ることができます。自分の知っている世界だけが当たり前でないと分かります』。

前島さんにお話しを伺いました。「山王こどもセンターは1964年にドイツ人宣教師のエリザベス・ストロームさんが自宅でこどもを預かつ

いろんな人が来ると
いろんな価値観を知ること
ができる

西成のあいりん地区にある山王こどもセンター。50年以上、地域の子どもたちの居場所として活動を続けている。この日は、室内で行うミニ運動会の真っ最中で大盛り上がりだった。19時ごろに終了すると、みんなで「永信食堂」に移動。元永和信用金庫だった防災会館の1階にある広いスペースには、本格的な調理場もあり、10人のボランティアが80食を用意する。

子ども食堂 応援募金

にご協力をあ願いたします

パルコープでは、エリア内の子ども食堂を応援する活動を進めています。集まった募金は、子ども食堂の援助費用（配達ガソリン代・高速代など）に活用いたします。

<募金方法> 注文書の募金カンパ欄1416へ



1と記入すると100円の募金になります
※インターネット注文(eフレンズ)をご利用の場合、「注文番号で注文」からご注文ください

募金の状況(2019年10月20日現在)
10,052,934円

※こども食堂に関する情報はホームページでも見ることができます。https://www.palcoop.or.jp/au_ji/kodomoshokudou/

Pa・ぱつとクッキング 164

<https://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/>

材料・2人分

鮭のお刺身	150g
かぶら	200g
水菜	1/3束
塩	適宜
べんりで酢	大4
オリーブオイル	大6
しょうゆ	小2
わさび	適宜

作り方

- かぶらは千枚漬けのように薄くスライスして塩をしてしんなりさせ、水洗いして水気を絞る。
- 水菜は4cmの長さに切る。
- ①の材料を混ぜたマリネ液を二等分し、かぶらと鮭の刺身をそれぞれ漬け、30分ほど冷蔵庫で置く。
- 盛り付ける前にかぶらのマリネに水菜をさっと混ぜ、鮭と合わせて器に彩りよく盛る。

*旬の野菜をさっぱり食べやすく



野菜から水分が出るので、
分けて漬けるのがポイント



1人当り
676kcal

鮭の和風マリネ