機関紙 ぱるタイム 第168号 2019.12.16
発行／生活協同組合おおさかパルコープ
大阪市都島区東野田町1-5-26
TEL:06(7176)7671 FAX:06(7176)7672
発行責任者／所 清司 編集／役員事務局

エコアクション21 認証番号0006252
パルコープは環境マネジメントシステムに基づいたとりくみを行なっています。
VEGETABLE OIL INK この印刷物は環境に優しい植物性インキを使用しています。

わがまちの＊子ども食堂訪問記 ⑳

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、大東市にある「野崎マナ子ども食堂」さんです。

＊　＊　＊

野崎まいりの参道の坂をあがると右手に見えてくるのが教会の「野崎グレースチャーチ」。中に入ると礼拝の真っ最中。２階にあがると子どもたちの楽しそうな声が聞こえて来た。

この日のお楽しみはクッキー作り。５人の子どもたちが子ども食堂代表の溝口さんからレクチャーを受けてさっそくチャレンジ！子どもたちのお母さんもお手伝いをして、ワイワイ言いながら作業を進めていく。その様子を横目で見ながら、溝口さんが食事の用意。

仕込んでおいたシーフードとチキンのグラタンをオーブンへ。

クッキー生地を寝かせるタイミングで、昼食を1階へ運んでいく。先ほどの礼拝場にテーブルが置かれ、子どもも大人もみんなで配膳。揃ったところで全員でお祈りを捧げて「いただきます」。食事中もゆっくりとした時間がながれるような、アットホームな空間でした。

いつも来られると言うオーストラリア人のお母さんからは「仕事で日曜日しか休みがないので週に1回のこの時間がものすごく助かっています。ほっと一息つける場所ですね」。

信教・国籍関係なく いろんな方が来られる場所

溝口さんにお話をうかがいました。「ここは4年前に大阪グレースチャーチの枝教会としてスタートし、お義父さんが牧師、運営は私たち夫婦の二人三脚で行なっています。私はもともと保育士をしていましたが、ご縁もあって教会として地域に開かれた場所にすることに決めました。

毎週日曜日の午前中、大人たちが礼拝をしている間、子どもたちは2階でクッキングやクラフトなどをして楽しく過ごし、礼拝後はみんなで一緒にお昼ご飯を食べるのが日課です。子ども食堂はその延長で、当初からどなたでも自由に参加してもらえるようにし、信教・国籍関係なく、いろんな方が来られる場所となっています。中には一人親の家族や生活困窮者もここを頼りに来られている感じがしますね。これからもっと輪が広がって、子どもも保護者もここに来たらゆっくりくつろげる、『ただいま』って帰ってこられる、そんな場所にしていけたらいいなと思っています」。

野崎マナ子ども食堂

- ●場　所：大東市野崎
- ●開催日：毎週日曜日 12:30～
- ●参加費：無料
- ◆facebook：https://www.facebook.com/ngc.4133/

溝口 恵利さん

子ども食堂 応援募金 にご協力をお願いいたします

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きます。

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

募金カンパ		千	百	
1416	子ども食堂応援募金	2	1	円
1417	東北支援募金	2	2	円

雑貨過去利用

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）をご利用の場合は、「注文番号で注文」からご注文ください

募金の状況（2019年11月20日現在）
10,214,277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・ぱっとクッキング 165

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

「CO・OPスライスチーズ」を使って

スライスチーズの海苔せんべい

＊カルシウムたっぷりのスナック

材料・2人分

- スライスチーズ…………6枚
- 焼き海苔…………………2枚
- じゃこ……………………20g
- サラダ菜・ミニトマト……適宜
- <ディップ2種類>
- アボカド………………1/3個
- Ⓐしょうゆ、わさび、レモン汁……………………各適宜
- たらこ……………………30g
- マヨネーズ………………大1

作り方

①スライスチーズを半分にカット、焼き海苔もチーズの大きさに合わせて1枚を8等分する。

②海苔にスライスチーズをのせ、じゃこを散らして電子レンジで1分30秒～50秒加熱する。

時間は電子レンジによって調節してください

③アボカドを粗みじん切りしてⒶを和える。

④たらこをほぐしてマヨネーズを混ぜる。

⑤器にサラダ菜、ミニトマト、②を盛り、2種のディップをそれぞれ小さな器に入れて添える。

1人当り 323kcal