



わがまちの子ども食堂訪問記 (21)

今回は、大阪市西区にある「ながほりこども食堂」を訪問し、活動の様子や運営されている方の思いなどを紹介します。

今日は、大阪市西区にある「ながほりこども食堂」さんです。

12月の寒い朝。夜が明けきる前からボランティアさんが集まり、準備が始まる。ご飯・うす揚げと白菜のお味噌汁・目玉焼き・ウィンナー・レタスとアチトマト・バナナがこの日のメニュー。2017年7月から開催している「朝活」は、朝食をしっかりと食べていない子どもが増えていると聞き、何かできないかと取り組みを始めた。この日は小学生と中学生の兄妹と一緒に来たお母さんや、小さい兄弟を連れ来たお母さんなどが、ゆったりとした雰囲気の中食べる姿が見られた。



ながほりこども食堂

●場所：大阪市西区新町

●①毎月第4金曜日
18:00~20:00
参加費：高校生以下 100円
大人 300円

●②「朝活」毎月第2木曜日
7:00~8:00 参加費：無料

◆facebook：
<https://www.facebook.com/nagahoridori/>



姉川 駿一さん、石垣 剛さん



西区民センターでクリスマス会

朝ご飯を食べ終わると「ごちそうさまー行ってきま〜すー」"気をつけてね、いってらっしゃい"と元気に出かける姿を見送った。

日中はデイサービスとして高齢の方が利用される施設だが、夕方にも月に1回は子どもたちが集まる場所になるという。ボランティアスタッフで診療所の看護師の女性は「この壁の向こうは小児科もある診療所。ここに来る子どもたちは病気で来る場所と言うよりは、楽しくご飯を食べることが出来る楽しい場所という認識みたいです」。

誰でも気軽に来られる居場所に

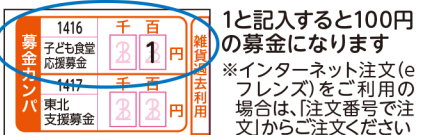
姉川さん、石垣さんにお話をうかがいました。「ここは、大阪きつがわ医療福祉生活協同組合の小児科を中心とした地域診療所です。西区は子育て世代が多い地域。忙しいこの世代と子どもたちは、組合員さんであっても、患者と職員にとどまっています。職員も、何か地域のための居場所

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



募金の状況(2019年12月20日現在)
11,541,025円

所、つながる場に発展させることはできないかと考えていました。2016年の末頃から子ども食堂がスタートし、開催するにあたって決めたのは、「誰でも気軽に来られる居場所にするということ。『子ども食堂』に行っている『貧困』というイメージを払拭し、ここをひらかれた場所にしたいかったです。始める前は、「なぜ貧困でない人を受け入れるのか?」「怠けている」「甘い」など辛辣な意見もありましたが、そんな方も今となっては子どもたちの元気な笑顔を見て、「やって良かった」と見守ってくれています」。

※子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 166
<https://www.palcoop.or.jp/osusume/recipe/>

2月2回企画回おすすめ♪「美味しいツナ まぐろ(油漬)」を使って
ツナとブロッコリーのオープンオムレツ

材料・3人分

- 美味しいツナ.....1缶
- ブロッコリー.....40g
- ミニトマト.....4個
- モッツアレラチーズ.....30g
- 卵.....3個
- 牛乳.....大3
- 塩・こしょう.....適宜
- オリーブオイル.....適宜

作り方

- ①ブロッコリーは小房に分け、濡れたキッチンペーパーで包んで電子レンジで1分加熱。モッツアレラチーズは1.5センチ角、ミニトマトはへたを取り縦半分に切っておく。
- ②溶き卵に牛乳を加え塩・こしょう、小さなフライパンでオリーブオイルを熱したところに流し入れ、ひと混ぜし①とツナを並べ入れる。
- ③蓋をして卵の表面が半熟になったら火をとめる。

***モッツアレラチーズがとろ〜り**



フライパンのまま
食卓へ♪

1人当り
236kcal

