

コロナに負けるな！子どもたち！ ～テイクアウトの取り組み～



この看板の言葉は、普段の子ども食堂でカレーだった日に「ひまわりカレーや！」とある子どもが言ったのが心に残っていて、そこから取りました（西峰さん）

春休みにも、子どもたちは何
もできない状況となる中、何か
できることはないか、子どもた
ちに少しでも楽しさを届けたい
さん。

新型コロナウイルス感染症予
防のため、2月14日を最後にお
休みせざるをえなくなつたとい
う城東区にある「ヘルスコープ
おおさか 子ども食堂ひまわり」
さん。

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。



ボランティアさんたちが炊き立てのご飯を一人前ずつパックに詰めて準備。この日はCO・OPビーフカレーとお茶やお菓子をセットにして配布。子どもは無料、大人は100円

子ども食堂ひまわりを
運営するヘルスコープお
おさかの西峰さんにお話
を聞きました。「初回は、
レトルトの中華丼とご飯
にお菓子、子ども用マス
クをセットして180食
限定で配りました。学校

三密を避け、 衛生管理を徹底して

うかがった7月10日は、用意
した210食を配り切る盛況だ
つた。4姉妹を連れなお母さん
は「いつも利用させてもらって
います。子どもたちも食堂を
とても楽しみにしているから。コ
ロナでいつもの食堂が無くて残
念ですが、こうしてご飯をもら
えるのは助かります。」

とボラン
ティア
さんた
ちが知
恵を絞
り、テ
イク
アウト
という
形で
やっ
てみ
よう
と決
断。「
がんば
れ！ひ
まわり
っ子
コロ
ナに
負け
るな！
企画」
と題
して
4月
に2
回、
5月
に1
回、
6月
に2
回と
実施
し、
いず
れも
100
食以
上を
提供
した。

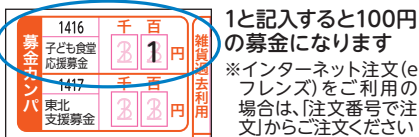
がお休
み続
きで
子ど
もた
ちも
ど
こか
不安
だつ
たの
でし
よう
か、
たく
さん
来て
くれ
まし
たね。
その
後も
、緊
急事
態宣
言が
出
る中
、開
催を
躊躇
しま
した
が、
三
密を
避け
、衛
生管
理を
徹底
した
上で
テイク
アウト
は続
けま
した。
回を
重ね
る中
で、
近隣
の保
育
園や
小中
学校
以外
から
来ら
れる
方も
ちら
ほら
増え
てき
たとい
う
変化
があ
りまし
た。□
コミ
で広
がった
ので
しよ
うか。
地域
で子
ども
食堂
が求
めら
れて
いる
んだ
とい
うこ
とが
よく
分か
りまし
た
ね。食
材は
、パ
ルコ
ープ
さん
をは
じめ
、フ
ード
バン
クお
おさ
か
さん
、市
社協
さん
から
お弁
当や
、企
業様
から
もあ
りま
す。子
ども
たち
のた
めに
、た
くさ
んの
応援
がある
のは
うれ
しい
です
ね。
ただ
、テ
イク
アウト
にな
って
から
、い
つも
来
てい
たの
に姿
が
見え
ず心
配な
子ど
もも
いま
す。
「引
き続
き気
にか
けて
いき
たい」。

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6ケタ注文欄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
場合は、「注文番号で注
文」からご注文ください

募金の状況(2020年7月20日現在)
12,187,664円

※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・ぱつとクッキング 171

9月3回企画回おすすめ♪「国産牛すじ煮込み用角切り(ボイル済)」を使って 牛すじの韓国風スープ



材料・2人分

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| 牛すじ煮込み用角切り
(ボイル済)……………200g | もやし・ニラ……………50g |
| a(下味) | ねぎ……………4本 |
| コチュジャン……………大1 | 卵……………1個 |
| しょうゆ、ごま油、唐辛子
……………各大1 | 塩こしょう……………適宜 |
| にんにく…1片(すりおろし) | b(スープ) |
| ねぎ…1本(小口切り) | [にんにく…3片(薄切り)] |
| | [しょうが…20g(薄切り)] |
| | 水……………600cc |

作り方

- ①肉を解凍させてからaに30分漬け込む。
- ②もやし、ニラ、ねぎを4センチの長さに切る。
- ③bの材料でスープをつくり、①と②を入れて煮立ったら溶き卵を流し入れる。塩こしょうで味を整える。

*ポリウムピリ辛で食欲アップ



辛いのが苦手な方は
唐辛子の代わりに白みそを
使ってもおいしいですよ

1人当り
390kcal