

新たな出会いも生まれる きっかけ作りとして ～フードパントリーの取り組み～



取材にうかがった9月は、子ども食堂の運営に関わるスタッフや大学生のボランティアさん

に取材組んでいる。

今年3月から、通常の子ども

食堂の開催を休止。代わりに地

元地域のお店のお弁当を配布し

たり、食品の無料配布会「フ

ードパントリー」をスタート。「フ

ードパントリー」は新型コロナウイルス

ウィルス感染症の影響で困って

いる家庭に向けて、事前登録制

にして取り組んでいる。

取材にうかがった9月は、子

ども食堂の運営に関わるスタッ

フや大学生のボランティアさん

に取材組んでいる。

今年3月から、通常の子ども

食堂の開催を休止。代わりに地

元地域のお店のお弁当を配布し

たり、食品の無料配布会「フ

ードパントリー」をスタート。「フ

ードパントリー」は新型コロナウイルス

ウィルス感染症の影響で困って

いる家庭に向けて、事前登録制

にして取り組んでいる。

取材にうかがった9月は、子

ども食堂の運営に関わるスタッ

フや大学生のボランティアさん

に取材組んでいる。

わがまちの 子ども食堂 訪問記

＜番外編＞



代表の永田さんは、フードパントリーの傍らで相談事があるお母さんと深く話し込む場面も



一袋の内容はお菓子・ジュース・缶詰など

が朝から集まり、食材の仕分け作業から配布まで行なっていた。約40家庭分用意し、受け取りに来ることができないお家にはスタッフが手分けしお届けも。子どもを2人連れて来られたお母さんは「ママ友に紹介してもらって初めて来ました。食べ物などこんなにももらえて本当にありがたいです」と笑顔で応えてくれた。

無料の食品配布があれば利用したいは6割

高殿こども食堂あいのねの代表・永田さんにお話を聞きました。

「コロナの影響で生活の

厳しさが増す家庭が増え

ていると肌で感じます。

大阪市では今年2月末から

5月末まで学校が休校

になり、高殿こども食堂

あいのねでも月1回開催し

ていた子ども食堂の休止

を余儀なくされました。

そんな中でも、子どもた

ちのお昼ごはんが予想外

の出費となる状況を何と

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フレックス)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9月20日現在)
12,849,637円

高殿こども食堂あいのねでは、地域の子どもを見守るという活動に力を入れていて、普段から情報収集しているのですが、この『フードパントリー』を始め、たこと初めて繋がったお家もあるんです。これからは、共に考え、共に悩みながら、地域の中で安心できる繋がりのひとつになっていければ...と思っています。

休校中に子どもたちの状態を知るために緊急アンケートを実施したのですが、無料の食品配布があれば利用したいは6割を超える結果に(4月集計)。「フードパントリー」が必要とされていると改めて分かりました。

高殿こども食堂あいのねでは、地域の子どもを見守るという活動に力を入れていて、普段から情報収集しているのですが、この『フードパントリー』を始め、たこと初めて繋がったお家もあるんです。これからは、共に考え、共に悩みながら、地域の中で安心できる繋がりのひとつになっていければ...と思っています。

休校中に子どもたちの状態を知るために緊急アンケートを実施したのですが、無料の食品配布があれば利用したいは6割を超える結果に(4月集計)。「フードパントリー」が必要とされていると改めて分かりました。

高殿こども食堂あいのねでは、地域の子どもを見守るという活動に力を入れていて、普段から情報収集しているのですが、この『フードパントリー』を始め、たこと初めて繋がったお家もあるんです。これからは、共に考え、共に悩みながら、地域の中で安心できる繋がりのひとつになっていければ...と思っています。

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

11月2回企画回おすすめ♪「めちゃうま辛子明太子」を使って 辛子明太子の中華酢の物

＊すぐに一品できあがり！簡単ヘルシー小鉢

材料・2人分

- 辛子明太子.....40g
- きゅうり.....100g
- わかめ.....60g
- ④ ごま油.....小2
- 酢.....大1

作り方

- ①きゅうりは薄切りして塩をふり水気を出してからさっと水洗いして絞る。わかめは水につけて塩だした後食べやすい大きさに切る。きゅうりとわかめを合わせて混ぜる。
- ②①に明太子の半量をほぐし入れ、④も加えて全体を混ぜる。
- ③器に②を盛り、上に残りの明太子をのせて、混ぜながらいただく。



1人当り
81kcal