



お米や、レトルト食品・冷凍食品・お菓子・水などを手分けして仕分ける

すこしでも子育て家庭を応援したい ～フードパントリーの取り組み～

昨年2月から、通常の子ども食堂の開催を休止。コロナ禍で、日ごろ会場として使っているパルコープ施設が使えない（飲食ができない）という状況が続く、活動を休止していたが、7月におにぎりパックの持ち帰り（予約優先・先着順）という形で再開。さまざまな状況に左右されながらも活動を続け、12月から取り組みをはじめたフードパントリー

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紹介します。

今回は、交野市の「あまのがわ子ども食堂」さんのフードパントリーの様子取材しました。

* * *

わがまちの * 子ども食堂 訪問記

<番外編>



以前から繋がりのあるお母さんに声をかける秋山さん。しばらく話し込むこともあるそう

代表の秋山さんにお話を聞きました。「第1回フードパントリーでは、対象を『子育て中のひとり親家庭』としていました。1月と今回は、少しでも多くの子育て家庭へ届けたいという想いから、対象を『子育て世帯』に広げました。□□コミが

今後でもできることを
していきたい

は、今回で3回目となる。15時頃から仕分けがスタート。今回用意できたのは23名分。すでに事前予約で埋まっているという。この日は、大学のプログラミングの一端でボランティアに来ていた大学生も合わせ、9名のスタッフで作業を進めていた。配布時間の17時が近づくと、徐々に予約されていた方がお子さんを連れて取りに來られ、短い時間だがスタッフと言葉を交わす。以前から子ども食堂を利用されていたご家族も「早く再開できるように頑張ってほしい」と話す。

は、今回で3回目となる。

あったのか準備数を上回る申し込みがあり、お断りせざるを得ない方もありました。当然提供いただける食品には限りがあるため、今後、お金をかけて買える足すのか、だとしたらある程度の線引きも必要ではないか、と葛藤しながらスタッフで話し合っています。

本来、『みんなでごはんを食べる』を目的として活動してきました。仕方がないとは言え、テイクアウトやフードパントリーとなると、どうしてもただ渡すだけ、受け取って帰るだけになってしまいがち。所としての役割がなくなるような気がします。しばらくはこのように予約優先で数を制限しながらになるかと思いますが、コロナの状況も見ながら、おとなも子どもも少しでもホッとできるようなスペースを設けられないか、できることをしていきたいです。

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



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(2021年2月20日現在)
19,881,393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 178

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

4月2回企画回おすすめ♪「仙崎発みんなのちくわ」を使って ちくわポテトのカレーソース焼き



材料・2人分

- ちくわ……………8本
- 冷凍フライドポテト ……80g
- カレーウ(フレークタイプ) ……50g
- トマトピューレ……………大2
- プレーンヨーグルト…大4
- すりおろしにんにく、すりおろししょうが…各小1
- 塩こしょう……………適宜
- レタス・ミニトマト……………適宜

作り方

- ①カレールウを80ccのお湯で溶かし、④を合わせておく。
- ②ちくわの穴に冷凍フライドポテトを差し込み、ちくわポテトをつくる。
- ③②を①の液に10分漬け込む。
- ④フライパンで③を、③の残り液も足して絡ませながらこげないようにじっくり焼く。塩こしょうで味を整える。
- ⑤皿にレタスを敷き、④とミニトマトを盛り付ける。

*タンドリーチキン風



1人当り
388kcal