



COOPの冷凍食品
も、おすすめ分け

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、枚方市にある「ルポンこども食堂」さんです。

京阪バスも通る道路沿いに、白を基調にしたおしゃれな建物が力フェ・ル・ポン。毎月第4木曜日は「ルポンこども食堂」に。緑豊かなアプローチの玄関を開けると、とうもろこしのいい香りが店内に漂っていた。茹でたり、ご飯に混ぜたりして彩りも鮮やか。メイクはトンカツで、羽曳野の豚肉屋さんが毎回無償で持ってきてくれると言う。メニューは手作りで

どんな子も 地域で共に生きる

野菜を中心にこだわり、アレルギーなどにも配慮している。通常のボランティアスタッフ8名の他に、以前利用者だった人もお手伝いするなど和気あいあいとした雰囲気だ。コロナ禍のなか現在は、一緒に食事をする食堂形式を変更し、お弁当のお持ち帰りに。今では200食近く作って、店頭でお渡している。

代表の田島さんにお話を聞きました。「子ども食堂は、2018年から始めて今まで4年目になります。開催場所であるこのカフェ自体は、私たちが運営する『こどもテラス』という、重症心身障がい児を対象としたデイサービス（今は保育園）とともにオープンしました。

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。

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

1416	千	百	1	円
募金 カンパ	手	百	1	円
1417	手	百	1	円

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、「注文番号で注文」からご注文ください

募金の状況(2021年8月20日現在)
24,129,737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 184

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

材料・2人分

洗いごぼう……………100g
アボカド……………1個
むきエビ……………80g
レモン汁…適宜(アボカド分)
〔マヨネーズ…………大1.5
 しょうゆ…………小1
 レモン汁…………小2
 わさび…………少々

作り方

- アボカドは2等分して種を取り。皮をむいて1.5センチ角に切り、レモン汁をかける。
- ごぼうはたわしで軽く洗い、10センチ分を斜め輪切りにして素揚げして塩をふり、ごぼうチップスをつくる。
- 残りのごぼうは、ささがきにして水に放ち、しんなりするまでゆでて水気をきる。むきエビもさつとゆでる。
- ③を④で和え、食べる直前に①を混ぜて器に盛り、②のごぼうチップスをトッピングする。

*トッピングのごぼうチップスがアクセント



1人当り
241kcal

10月2回企画回おすすめ♪「洗いごぼう」を使って ごぼうとアボカドのサラダ



わがまちの * 子ども食堂 訪問記 (28)

ルポンこども食堂

- 場 所：枚方市高田
- 開催日：毎月第4木曜日
17:00～19:00
- 参加費：子ども 無料
大人 500円
(運営協力金)

Café Le Pont



スタッフのみなさん
(左端が田島さん)

