

発行/生活協同組合おさかパルコープ  
大阪府東区東野田町1-5-26  
TEL:06(716)7671 FAX:06(717)6762  
発行責任者/奥井和久  
編集/役員事務局



ご意見・感想などはこちらへお寄せください  
〒534-0024 大阪府東区東野田町1-5-26  
おさかパルコープ 機関紙ぱるたれ係  
メールアドレス: paltime@palcoop.or.jp



パルコープは環境と社会に貢献することを大切にしています。  
この印刷物は環境に優しい植物性インキを使用しています。

エコアクション21 認証番号0006252

**子ども食堂応援募金にご協力をお願いいたします**

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)に活用します。また今月より新たに、お届けするお米などの基本食材の充足を目的に活用することとします。

**募金方法: 注文書の募金カンパ欄1416へ**

1416	千	百	円
1417	千	百	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(2022年6月20日現在)**  
30,558,880円

JR南田辺駅からすぐ、商店街の一角に「ヨリドコピンポン」のれんが掛かるお店のような佇まいの建物。前は焼き鳥屋さんだった所を改装して、1階は調理スペースとテーブルが2卓、2階はおもちゃなど遊ぶスペースで、子どもたちは来たいタイミングで来て、居たい時間だけ自由に過ごす。調理は一人で約25食ほどを作り、持ち帰っても食べて帰ってもOKにしているそうだ。

狭いながらも実家にいるような心地良さもあり、訪れる人も小学生・

わがまちの子ども食堂

訪問記 38

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、東住吉区にある「ヨリドコピンポン(ピンポン食堂)」さんです。



津守さん(写真奥)は、対面式のキッチンから調理をしながら子どもたちのようすを見守る

中学生・赤ちゃんを抱っこしたお母さんまでさまざま。ふらつと立ち寄りた、そんな子ども食堂だった。

“みんなのよりどころ”になれるような居場所に

代表の津守さんにお話を伺いました。「子どもの虐待のニュースを見る機会があるたび『何でこんなことになるんだろう』と思っていました。でも自分に子どもができ、大きな声で怒ったり手を出してしまったり、自信を無くして『誰か助けて』と思ったことも何度も。自分みたいな親はきっとたくさんいるだろうし、何かできないかなあと思うようになりました。ちよつとそこ『子ども

代表の津守さんにお話を伺いました。「子どもの虐待のニュースを見る機会があるたび『何でこんなことになるんだろう』と思っていました。でも自分に子どもができ、大きな声で怒ったり手を出してしまったり、自信を無くして『誰か助けて』と思ったことも何度も。自分みたいな親はきっとたくさんいるだろうし、何かできないかなあと思うようになりました。ちよつとそこ『子ども



この日のメニューは、野菜たっぷりチャプチェときゅうりの塩昆布和え

“みんなのよりどころ”になれるような居場所があればと思つたのです。ここで仲良くなった子たちは、初対面でもたまにしか会わなくても、いつもとても楽しそうです。やり取りを見ている私も面白いなと楽しんでいきます。これからもマイペースで、どうなるかは分かりませんが、目指すはここが児童館代わりになれば、頼ることが苦手な人が多いので、よりどころとしての場所さえあれば、ご飯の提供は二の次かと思つています”。

**ヨリドコピンポン(ピンポン食堂)**

場所: 東住吉区山坂  
開催日: 毎週  
月・水・金曜日 16:00-20:00  
土曜日 14:00-18:00  
参加費: 子ども 100円  
大人 200円

ホームページでは、紙面で載せきれない詳しいお話を掲載しています →

Pa・ぱっとクッキング 194

8月2回・3回企画回おすすめ♪「元気鶏若鶏モモ肉」を使って  
**ねぎ巻きチキンチャーシュー**  
<1人当たり 306kcal>

- 材料・2人分
- 鶏モモ肉……1枚(200g)(鶏肉は解凍しておく)
  - 青ねぎ……………3本
  - 塩……………ひとつまみ
  - ①(タレ)
  - 料理酒・みりん…各大3
  - しょうゆ……………大2
  - おろし生姜……………小1
  - おろしにんにく…小1

- 作り方
- ①鶏肉の厚いところは包丁で切り込みを入れて全体的に平らにし、塩をしてしばらく置く。ねぎは鶏肉の幅に合わせて切る。
  - ②鶏肉にねぎを乗せ中心にして巻く。巻き終わりを爪楊枝で留め、皮の部分は爪楊枝で穴をあけておく。
  - ③深めの耐熱容器に②を入れ、①をかける。
  - ④③の鶏肉に密着させてラップをし、さらに器にふんわりとラップをかけ電子レンジで4分30秒加熱し、裏返して4分30秒加熱する。
  - ⑤鶏肉に火が通れば取り出して冷ます。

電子レンジで簡単!



★ゆで野菜やゆで卵をいっしょに⑤のタレにつけて添えてもOK