

わがまちの 子ども食堂



訪問記 40



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、旭区にある
「にこりキラキラ
子ども食堂」さんです。



景山さんご夫婦

にこりキラキラ こども食堂

場所：旭区清水
開催日：毎月第4または第5日曜日
16:00～17:30
参加費：子ども（幼児～中学生）100円
大人（高校生、保護者）300円
ホームページ：
<https://nicikirakids.1web.jp/>

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→

千林駅から歩いて5分ほどの、清
水北公園前で活動されてる「にこ
りキラキラこども食堂」。いつも
子どもの遊ぶ声が聞こえると嬉しい。

スタッフは5人ほどで、朝からお
かずの仕込みを始める。この日のメ
ニューは、コロッケ・肉団子と野菜
照り焼き味・切干大根・ゆで卵・ウ
インナー・ミニトマト。景山さんの

奥さんがデザインした可愛いおしな
がきには「切干大根はカルシウム・
鉄分・食物繊維など栄養たっぷり♪」

の言葉も添えられている。
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）や、お届けするお米など
の基本食材の充足を目的に活用します。

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（2022年8月20日現在）
31,550,665円



景山さんご夫婦

夕方、予約
制で取りに来
る利用者がぞ
くぞくと訪れ
る。少しでも
楽しんで欲し
いと『くじ引き』も用意。親子が笑
顔で引く様子も見られた。

食べる」とがもたらす力を
身をもって感じて



いは人一倍。人生の中で、食べる」
とがもたらす力を身をもって感じて感じ
いました。早く「」で食事ができる
ようになればいいですが、周囲とも
相談して慎重に進めて「」で食事で
す。20年30年と長く活動を続けてい
きたいですね（景山さん）。

「保護者の方々の話を聞いたり、
『助かる』と書いてもらったりする
と、」を利用してもいい」と
その分子どもに向き合う時間になれ
ばいいなど。今は居場所づくりなら
ぬ『親子の時間づくり』として「」利
用いただけたらと思いおす（奥さ
ん）。

代表の景山さん夫婦にお話を伺
いました。「発達障がいで支援学校
(小学部)に入る」となった息子
と、友だちとのつながりを持ち続け
ていただきたいと考えた時に、「だった
ら地域」とつながれたらいいんじゃ
ないか」と思ったのが、子ども食堂
を始めたきっかけでした。僕自身が
フレンチレストランやケーキ屋で働
いていたこともあり、もともと食事
を作れることが得意で料理に対する想

行／生活協同組合おおさかパルコープ
大阪市都島区東野田町1-5-26
TEL:06(7176)7671 FAX:06(7176)7672
発行責任者／奥井 和久
編集／役員事務局



利用者の
親子と
スタッフ
一緒にパチリ

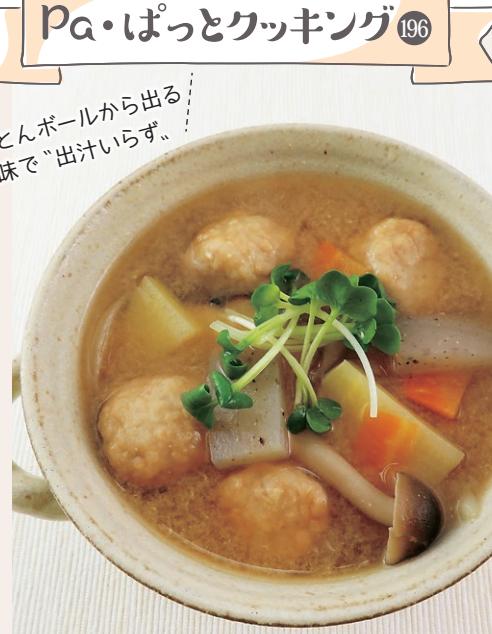
10月2回企画のおすすめ♪「CO・OPとりとんボール」を使って
とりとん汁
<1人当たり163kcal>

材料・3人分

とりとんボール 15個
しめじ 50g
しいたけ 50g
人参 50g
じやがいも 70g
たまねぎ 50g
こんにゃく 50g
かいわれ 適宜
味噌 大2
水 600cc

作り方

- ①人参・じやがいもは拍子切り、たまねぎ・
しいたけはうすぎり、しめじは石づきをと
って小房にわける。こんにゃくも野菜の
大きさにそろえて切る。
- ②鍋に水を入れ煮立ったら、とりとんボー
ルを入れる。
- ③続いて野菜を入れて火が通ったら、味噌
を入れ溶き、煮立つ前に火を止める。
- ④器に盛り、かいわれを乗せる。



とりとんボールから出る
旨味で出汁いらず、