



パルコプエリアにある「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、大東市にある「あーす地域食堂」さんです。

ふらっぶ職員のみなさん



「たくわんは3切れじゃない方がいいよ。『身切れ』で縁起がよくないからね」調理ボランティアさんたちの掛け合いは絶えない。「もともと料理を作るのが好きだから、喜んでもらえるのは嬉しい」と笑顔で対応してくれた

あーす地域食堂

場 所: 大東市三住町
開催日: 毎月第3土曜日
12:00~14:00
参加費: 中学生以下 無料
高校生以上 300円
SNS (twitter):
<https://twitter.com/earthsyokudou>

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→



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4ケタ6ケタ注文欄【001422】で受付ています。

(募金カンパ欄1416については3月3回~4月3回の間は東北支援募金になります) 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 (2023年1月20日現在)
31,981,568円

大東市役所にも近い幹線道路沿いに建つ「地域生活支援センターあーす」。この施設を使って開催されているのが「あーす地域食堂」さん。普段からこころの病や障がいのある方へのサロンや昼食のサービスも行なっている施設なので調理場も充実している。それでも、希望者の増加で調理した食事をお弁当に詰めるなど作業スペースはめいっぱい。この日は16人のボランティアさんが約80食のすき焼き・おにぎり弁当を調理したり、寄付された食品を袋詰め

地域のみなさんと交流ができる居場所づくり

あーす管理者の米尾さんにお話を伺いました。「あーす地域食堂は『みんなで食べるとおいしいね!』と、食事を通じて子どもたちが安心して地域のみなさんと楽しく交流ができる居場所づくりを目指し、2021年からスタートしました。ご飯をひとりで食べている子や仕事が忙しくてご飯を作る時間のないお母さんをはじめ、障がいのある方や高齢の方も参加しています。運営は私たち社



お弁当作りはボランティアさんの総力戦。かたわらでは缶詰・飲料などを袋詰め作業中

会福祉法人ふらっぶの職員と訪問介護ステーション「愛ホームヘルプサービス」のヘルパーさんがボランティアで主に調理に関わってくださっています。『作業療法士』『精神保健福祉士』『社会福祉士』の専門職員が、子どもたちの体、心の健康、子育ての相談などについても対応できるというのが強みですね。
子どもの頃から多様な価値観、多様な個性に触れるというのも大事ではないかという考えも、「地域食堂」としての理由のひとつです。ぜひお気軽にご参加ください。



3月3回企画回おすすめ「カスクートミニ」を使って
カスクートミニinオニオングラタン
<1人当たり572kcal>

材料・2人分

カスクートミニ…1/2 本
玉ねぎ……………小 2 個
トマト……………1 個
しめじ……………80g
ピザ用チーズ……100g
鶏もも肉…………300g
水……………800cc
① 塩……………小さじ1
① 砂糖……………小さじ2
② 塩・こしょう……適宜 (鶏肉下味)

作り方

- ①玉ねぎを5ミリ幅に切る。トマトはくし切り、しめじは石づきを取り小房に分ける。鶏肉は一口大に切って②で下味をつける。カスクートはトースターでさく焼いて2センチ幅に切る。
- ②玉ねぎを④でよくもみ、ラップをせずに電子レンジで8分ほど加熱する。
- ③深めのフライパンで鶏肉を炒め、いったん取り出し、鶏肉の油で玉ねぎを5~6分混ぜながら炒める。
- ④③に①野菜と③鶏肉を戻し炒め、水を加えて煮込み、カスクート・チーズを加え煮る。

Pa・ぱっとクッキング 201

銚子玉ねぎの工程を電子レンジで簡単に

