

たんぽぽ子ども食堂通信

2021年12月

第4号

発行

たんぽぽ子ども食堂

奈良・西ノ京「たんぽぽの家」が運営する子ども食堂のお知らせです。

「食べて集う」このあたりまえの時間が、コロナ禍ではかけがえのない時間に。



たんぽぽ子ども食堂
代表 家令 牧

たんぽぽ子ども食堂は、2020年3月より、お弁当と食材を各家庭に配る形に切り替えています。この1年半の間に、当時小学生だった子は中学生になり、ボランティアに来てくれていた高校生は大学生になりました。

学校ではマスクの着用とついでに設置、昼食時は黙食。友だちと大きな声でワイワイと騒ぐことも許されなくなっていました。

それでも、コロナ禍の子どもたちは、遅く自分の立ち位置を自分で選択しながら学校生活を送っています。

そうやって、今を生きていく力を蓄えているんだと感じます。コロナと共に生きる。これは、私たち大人も同じです。お互いの信頼関係が今まで以上に問われる時代です。

たんぽぽ子ども食堂は、お弁当と食材の配達を続けながら、子どもたちの状況を見守り、次の一步を踏み出したいと考えています。

どうかこれからも、たんぽぽ子ども食堂を地域で見守り、支えていただければ幸いです。

誰でも利用できます！！

子ども食堂のお弁当は、京西中学校区の高校生までの子どもならどなたでもご利用可能です。

大人は電話にてご相談ください。

1食 高校生以下:200円 大人：要相談

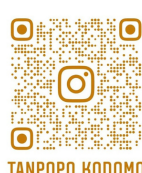
月曜日から金曜日まで。

金曜日は食材も一緒にお渡しできます。

曜日を決めての事前予約が必要です。

連絡先 電話:0742-40-1040 メール:karei@popo.or.jp

Instagram

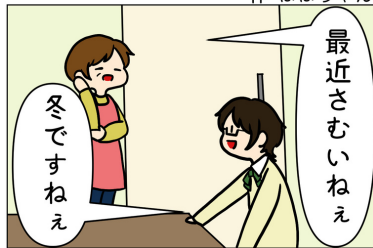


TANPOPO.KODOMO



あつい？さむい？

作・ばばちゃん



ご寄付のお願い

たんぼぼ子ども食堂では、お米・お菓子・缶詰・乾物・野菜 などのご寄付をお願いしています。

賞味期限まで1カ月以上あるものでお願いします。

たんぼぼ子ども食堂
家令（かれい）まで
奈良市六条西3-25-4
電話：0742-40-1040

タンドリーチキンの作り方

■材料（2人分）

鶏モモ肉	1 枚(約300 g)		
調味料			
塩	小さじ1/4	こしょう	少々
カレー粉	小さじ1/2	ターメリック	少々
ガラスープの素	小さじ1	ヨーグルト	45 g

簡単
美味しい
子どもたちに
大人気の
メニュー！



■作り方

1. 鶏モモ肉は皮側にフォークなどで穴をあけ、筋きりする。
2. ヨーグルト以外の調味料でしっかり揉み込み、その後でヨーグルトを揉み込む。
3. 1時間ほどおいて味を馴染ませる。前日に仕込んでおいてもOK。
4. オープン230℃、10分～12分(フライパンでも可)

ボランティアスタッフ紹介



出原 明日香
(大学2年生)

私が子ども食堂に参加したきっかけは学校の友人から子ども食堂の話を知り、少し興味を持ったからでした。

当時、子どもと関わることが好きというわけでもなかったのですが、話を聞いて何となく気が向いたので参加してみることにしました。参加してみたら来ている子どもたちに振り回されてくたくなったけれど、楽しくてそのままボランティアを続けています。



藤本 一子
(玄米菜食料理・あす香 経営)

自治会の回覧板で、子ども食堂のことを知りました。もう3～4年前のことだと思います。夕方のほんの短時間でも良いということで、何かお役に立てればと、参加させていただくことにしました。

一緒に食べる、同じものを食べる……とても大切なことだと思います。子供同士、そして、子どもたちと大人…食事は、人と人を繋ぐものです。そんな大切な「場」が、また再開できますようにと、心から願っています。

寄付いただいた方(2021年4月～10月)

FAITH GROUP 小島様
Naroo Mask 徳永様
エムズドラッグ様
おてらおやつクラブ(十輪院様)
奈良ロータリークラブ様
フードバンク奈良様
三原食品様
牛乳普及協会様
細川商事様
全国子ども食堂ネットワーク(神戸物産様)
朝日新聞社様
奈良県社会福祉協議会様
農林水産省様

(五十音順)

朝根様
川上様
木下様
河野様
五本木様
辻本様
中島様
中村様
細川様
宮田様
奥田様
吉川様
吉田様
江口様

阪部様
寺岡様
小沢様
庄島様
松本様
中殿様
鍋木様
田中様
藤川様
北岡様
木村様

他ご近所様
(五十音順)