



第3・4・5回 開催日
2022年3月24日(木)
2022年3月31日(木)
2022年4月11日(月)

ころもで通信



第3回 PIZZA-LA

この日はピザーラ下九沢店より、計120ピースのピザを寄贈していただき、みんなの喜ぶ顔をたくさん見ることが出来ました。まさかのピザーラにびっくりされた方も多かったのではないのでしょうか。保温ケースまで貸していただき、みんなの手元に渡る直前まで温かい状態をキープすることができました！おかずは、唐揚げ・ポテト・コーンスープ・コールスローサラダ。なんだかお楽しみ給食みたいで、わくわくしました！

また機会があったら、こんな給食も楽しいですね。



第4回 川尻米

川尻小学校・現6年生が、昨年、田植えから精米までを体験し、心を込めて育てた“川尻米”を主食のごはんに使用しました。

実は、このごはんを食べた地域の利用者さんから後日、『このお米がとっても美味しくて、購入することはできますか？どこで買えますか？』と、問い合わせがあったほどの美味しさ。早速小学校へ連絡し、このことを伝えました。

みんなが丹精込めて作ったお米、喜んでもらえましたよ！6月の開催時にも再び“川尻米”が登場します。お楽しみに！



第5回 オギノパン

給食でお馴染みのオギノパン。製造過程ではじかれてしまう規格外のパンを分けていただきました。

会場では、チョココロネのチョコなしのパンが大人気！空洞があると、何か詰め込みたくなりますし、面白かったですね。

めかじきのトマトソースがけも人気で、レシピを教えてください！とお声も多く、公式 LINE にてレシピ動画を配信致しました！

これからもご希望があれば、こういった配信もしていきたいと思います。



利用者さんからのメッセージ

子ども食堂をキッカケに、みんなで声を掛け合って集まるようになりました。

遊びにしても、習い事にしても、コロナ禍で友達と関わる機会が減ったように感じていました。

うちの子は、放課後は家で留守番をしていることが多いので、子ども食堂に行ったあとは、そのままお友だちと遊んでいるようで、安心だなあと、とても助かっています。

簡単レシピ紹介♪

めかじきのトマトソースがけのトマトソース

材料

- ・玉ねぎ 2個
- ・サラダ油 大さじ1.5
- ・めんつゆ 大2
- ・トマト缶 1缶
- ・トマト系パスタソース 160g
- ・砂糖 小さじ1

作り方

玉ねぎをざく切りにし、透き通るまで中火で炒める。透き通ったら、残りの材料をすべて加え、煮詰める。肉料理、魚料理、なんにでも合う万能トマトソースです。



ころもでスタッフの紹介♪



子ども食堂に、ボランティアとして参加して下さっているスタッフは、現在11名。旧城山町に在住の皆さんです。

スタッフは随時募集中♪

また、各自治会本部さんにも窓口として協力を頂いております。

代表 熊田祐子

小学校教諭を数年経たのち、10年前から自宅で算数教室を開講。その傍らで現在 Café を経営。

地域に根ざした美味しいご飯と温かい居場所づくりを目指して、“ころもで”を設立しました。

いつでもだれでも、ご飯を食べに来てくださいね。

食堂は、誰が利用しているの？

大人も子どもも、どなたでもご利用いただけます！ご利用の際、大人の方たちには、子どもが来やすい環境作りにご協力をお願い致します。旧城山町地域のご家庭を中心に、現在、留守番をする子どもたちや高齢者の方に多く利用して頂いています。

第3・4・5回 支援者様ご紹介 【後援】相模原市

ハーベストヨシケイ相模営業所 様 有限会社 NEXT ルシアンシャット 様 アートサロンウェリナ 様
フラ Honua 様 小野澤 様 H 様 小澤 様 浅井 様 若葉台住宅を考える会 様
相模原社会福祉協議会 様