



一年前の蔵之元公民館での開催時、親子で釣りに行った帰りに開かれてることを知り、お昼ご飯にちょうど良いと思い、参加しておいしいラーメンを食べました。たまにこのような機会があると子育ての一助となり、ありがたいです。

その時は、たくさん来ていた地域の人たちが、息子にも声をかけてくれて、どこかで途切れてしまったような「ふれあいの場所」の大切さを再認識できました。

地域や住民のためにも良い取り組みだと思えます。

3月の保健福祉センターでの開催時、どのような集まりなのかと興味本位で参加してみました。参加してみると、地域の子もたちと食卓を囲み、みんなと話せる居心地の良い場所でした。特に新型コロナウイルス以降、地域の子もたちと会話をする機会が減少し、物さびしさを感じていたので、この日は、子どもとのとりとめもない話に花が咲いて、心満たされるひと時となりました。

皆さんもコミュニティの一環として利用してみると面白いと思いますよ。



みんなの食堂に行きました。

【鶏のからあげ】

家庭料理の定番、鶏のから揚げは子どもから大人まで大人気のおかずです。

○栄養

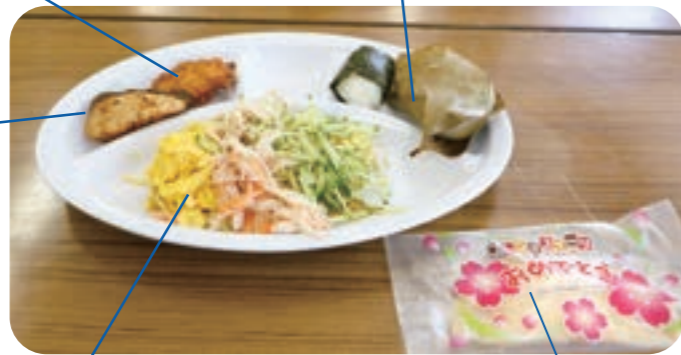
鶏肉にはビタミンB群が豊富で疲労回復に役立ちます。

【柏餅】

柏の風味とほのかな塩味がおいしさの秘密です。

○栄養

もち米と餡子で早急にエネルギーへ変換されます。



【ブリのフライ】

町の特産品でもあるブリを使用したフライです。親しみのある味です

○栄養

良質なタンパク質とDHAやEPA、ビタミンDが豊富です。

【冷やし中華】

8月開催の食堂のため、暑い夏にピッタリな料理でした。

○栄養

キュウリに含まれるビタミンは、骨を丈夫にして、美肌にも効果があります。

【クレープ】

食後のデザートクレープです。

甘くて柔らかいので、子どもに大人気でした。

以前、茅屋漁村センターで開催したみんなの食堂では、冷やし中華や桜餅、ブリのフライとデザートにクレープを提供しました。

美味しくって栄養満点
例えばこんなメニュー



みんなの食堂、すいせんの花、代表 坂口静子さん

令和2年、新型コロナウイルスの渦中にお弁当配りからはじめた同事業も6年目を迎えました。たくさんのかたが来てくれる地域も増え「みんなの食堂」が根付いてきたと感じます。食堂ではご飯を食べるだけでなく、みんなで調理から実施し、地元高齢者の秘伝のレシピを教わりながら参加者総出で楽しく料理しています。そのため、親子での参加だけでなく、地域のコミュニティとして、子どもから高齢者まで幅広い世代に利用してほしいです。

これからも楽しく続けていきたいですが、寡婦会のメンバーも高齢化が進んでいます。私たちと一緒に展望を持っていくかたを募集しています。今後の理想は、みんなの食堂と同時に子どもたちとお勉強会などができたらと考えています。

次回開催

【日時】

7月4日(土)

8時30分～

みんなで調理開始

11時30分～

会食開始

【場所】

茅屋自治公民館



みんなの笑顔がやりがい
みんなで仲良く、楽しく食堂を開催しています。
利用者から「美味しかった」「楽しかった」の声をもらえることが一番のやりがいです。利用者にも喜んでもらうのはもちろんです。

もちろんですが、幅広い世代で年数回集まって食堂を開催して、世間話をしたり、料理を教えること、それ自体も楽しみで、素晴らしいと思っています。

食堂と一緒に

しませんか？

みんなの食堂と一緒に開催しましょう

料理ができるかたや地域活動に協力したいかたなど、自分ができることで、子どもや地域のために「みんなの食堂」でその思いや技術をカタチにしてみませんか。年齢や性別を問わず皆さんと一緒に同食堂を盛り上げていきたいです。

ご支援お待ちしております

みんなの食堂では皆さんの厚意を通じて食材を確保しています。皆さんのご寄付をお待ちしています。

興味をお持ちのかたは、問い合わせください。

Shall we
Community Cafeteria

問い合わせ先
長島町社会福祉協議会
☎ (86) 0190 [直通]