

春休み中に、栗東と草津で子ども食堂を開催

3月26日(火)と4月3日(水)は、栗東でにじの家サロンを開催
4月2日(火)は、草津で初めての開催です



草津で初めての開催された子ども食堂

草津での子ども食堂は初めて、草津市平井の「青陽館」で開催。7名の子もたちが参加してくれました！ 当日に参加してくれた子どもたちは、持ってきた宿題をしたあと、ボランティアの方々や子ども同士で、遊びながら交流しました。

男やもめのかたん料理 NO.25 (金岡 英明)

4月24日(水)に

男やもめ料理のご飯会を開催

タケノコとシーチキンの炒め物

今回の料理は、メインのおかずはタケノコ（こぶし大の大きさの物4個）を薄くスライスし、ゴマ油を薄く引いたフライパンでじっくりと炒めます。しっかりと炒めたらそこにシーチキン（3缶）油はもったいないですが、今回は使わないので捨ててください。

シーチキンがしっかりとタケノコに馴染みましたら（個人の感覚で結構です）、前回の料理に使った「すき焼きのタレ」を今回も1：1の分量で、回しがけをして味をととのえます。

豚バラ肉で豚キムチ

もう1品は、豚バラ 300gとキムチ 180gを使って、豚キムチを作ります。しっかりとブタを炒めてからキムチを加えてゆっくり味をしみこませて仕上がりです。

この料理は、横田さんに担当してもらいましたが、上手なもので近くで見えていた女性陣も「う～ん、お上手！」と、感心していました。

最後に、ワカメと卵のお吸い物

最後に、簡単レシピの最も簡単な、お吸い物も作りました、9人分の水をお鍋にかけて、沸騰前にワカメなどが入った具を入れて沸騰させ、そこに2個の卵を溶いて加え出来上がりです。

今回は、女性陣6人と男性2人合計8人が、ご飯会に参加しましたが、簡単に作る割に（ゴメンなさい）いいお味になっている、タケノコもシャキシャキがあって美味しかったし、ブタキムチもいい味でしたと、評判は上々でした。写真を撮るのを忘れて、今回はありません。



(山崎)



ほぼえみ3月号で、トランプや百人一首の寄付をお願いしたところ、さっそく連絡をいただき、その百人一首で遊んでいました。ありがとうございました。

活動紹介 草津東(こち)支部

支部総会を開催

4月16日に支部の総会を、にじの家サロンで開催しました。

総会は、参加者みなさんさんの自己紹介から始まり、支部運営などの意見を出して頂きました。現在の支部の役員は、組合員歴は長いのですが、ほとんどの役員が経験も乏しく、手探り状態で運営をしてきましたが、参加者からは支部の運営などについての、率直なご意見もありました。

いままでやった事の無い支部の運営も「このままでは大変」との思いでやって下さってるので、これからに期待をする事も大切。などのエールも頂きました。

本部からは、理事が新しく支部運営に加わっていただき、支部のニュースや会議を通して、援助をしていただきますので、支部のみなさんのご協力もお願いします。(片山)

