

社会貢献活動に邁進中!!

MENU

- ・ビビンバ丼
- ・切り干し大根のキムチ
- ・チーズじゃがいも餅
- ・ワカメスープ



皆さんから頂いたお米、人参、大根を使ったビビンバ丼、大阪教化部の畑で収穫したじゃがいもを使ったじゃがいも餅を提供させて頂きました。

生長の家 オープン食堂 開催報告

9月7日(土)35°Cを超える暑さの中にもかかわらずオープン食堂には、開始早々たくさんの方がお越しくださいました。



当日は以前からお越し下さっている、若い方がお友達をたくさん誘って下さり、楽しく皆さんで食事をされていました。また教化部で待ち合わせをして来て下さる方など開始当初からたくさんの方がお越し下さり、1階ホールでは入りきらず6階食堂にご案内しました。従来は一般の方用90食が2時間で出るところ今回は開始から40分間で出るなど、大盛会になりました。そのため運営用の食事も提供するなど、最終的に145食の提供、完売となりました。



6階食堂も若い方で埋まりました。(こんなこと初めて)



6階 厨房

1階 配膳

講師会

運営委員全員を称名して聖經読誦



提供されたオクラを初めての方が喜んで持って帰って下さいました。又流産児供養祭のおさがりのお菓子も親子連れ、若い方を中心にたくさん持って帰って下さいました。

オープン食堂で評判が良かったレシピ じゃがいも餅 (8個分)



- 《材料》
- ・じゃがいも300g
 - ・片栗粉35g
 - ・牛乳50cc
 - ・チーズ4個 (ベビーチーズ)
 - ・バター適量
- 《調味料》
- ・塩5g
 - ・砂糖35g

《作り方》

- ①じゃがいもは皮を剥き一口大に切り、レンジで5分加熱する。柔らかくなったらマッシャーで潰し牛乳を入れる。
- ②①に片栗粉、塩、砂糖を入れ粘りが出るまでよく練る。
- ③8等分し、一度丸めて平たくし真ん中に半分に切ったチーズをのせて丸め、バターで両面をこんがり焼く。



看板初登場!!

お陰をもちまして、怒涛の来場者に完売の看板を急遽出しました。

満員御礼

教化部・町会行事清掃活動に参加

9月8日(日)大阪教化部の近くにある東高津公園清掃に教化部職員3人が参加しました。

暑い中清掃有り難うございました。落ち葉の季節も宜しくお願いします。

毎月第2日曜日、朝8時~8時半まで東高津町内会の方々が集まり公園清掃をされています。地域の防災拠点にもなっている公園で、大阪教化部も町会の一員として今回初めて清掃活動に参加させて頂きました。日曜日なので小さいお子様など30人ほど参加されている光景も拝見しながら、地域の方とお話も出来、大変良い経験でした。



東高津町内会お世話役の東本さん



東高津町内会の皆さんと一緒に清掃

10袋以上の草刈りのごみ掃