# 地球社会貢献活動に邁進中!!

2025年6月

４月２９日（祝）２ヶ月ぶりにオープン食堂を開催しました。ゴールデンウィークと重なり、１３１名の方が来て下さいました。その内、会員が４１名で他の９０名は新人、くちコミや通りの人、常連さんです。１階はすぐに満席となり、六階食堂も大勢の人で埋まり、２０代前半と思われる若い人が多く、「学食みたい」との声もありました。用意した食数は１４５食で運営委員と職員５０食はお弁当で対応です。今回は約２週間前より玄関に大きく案内チラシを貼り、それらが効果を生んだものと思われます。メニューは高野豆腐スティックフライをはじめ桜エビとえんどう豆の入ったごはんや新玉ねぎなどで、一式おかわりする希望者もいる程、大好評でした。しかし、何と言っても会場の雰囲気が良い。明るくふんわり皆を包むようで。オープン食堂の使命「宗教的愛の実践」がいよいよ展開していると感じます。炊事の方々をはじめ、運営委員の皆様、講師会（祝福行担当）の皆様、誠に有難うございました。

次回は６月２９日（日）

## 生長の家 オープン食堂 開催(4月29日)

「ムスビのドア」を正面に置いて参加者と食を結びます。

ムスビのドアをくぐり奉納金を納める参加者

２週間前から玄関に貼り出したチラシ、見る方が沢山おられました

本日は完売しました

張り紙

大変好評となりました高野豆腐スティックのレシピを紹介します

１階ホールはすぐに満席になりました。６階食堂は、家族連れと20代や30代の若いグループの方が学食のように、楽しく談笑されていました

**《高野豆腐スティックフライ》**

材　料・醤油12mℓ・高野豆腐２枚
・ニンニク２g・水120mℓ
調味料（片栗粉・塩コショウ・あおさ）各適量

①器に醤油、ニンニク（摺り下す）、水を入れよく混ぜ、そこに高野豆腐をいれ、つけ汁がなくなるまで置く
②漬けた高野豆腐をしぼり、高野豆腐の長いほうを縦に し、縦に４等分に切り、片栗粉をしっかりつける
③油を170℃に熱しカラッと揚げ、塩コショウ、あおさをまぶす

### 皆様のご奉仕有り難うございました。

〈開会前の運営委員会〉教化部長の祈りの後、オープン食堂の使命が宗教的な愛の実践であり、地球社会貢献活動の大きな柱であることを確認

〈講師会による祝福行〉オープン食堂の使命が果たせるよう運営委員一人一人を称名して、聖経読誦で祝福

〈聖経の祝福に包まれて奉仕する運営委員〉

６階厨房で新玉ねぎを調理

片付けをする相愛会の方

１階で配膳をされる様子

## 食卓から明るい未来を作る

「Peacemakers' Recipes（平和を作る人のレシピ）」

調味料は塩糀の作り方など便利な調味料が載っています。

生長の家公式ホームページに毎日の倫理的な食生活をサポートするサイト「Peacemakers'Recipes（平和を作る人のレシピ）」が作られました。当サイトでは、ノーミートで地球環境に配慮したレシピ(和食･洋食･中華･デザート・調味料)などの５つのカテゴリーに分かれて見やすく、作りやすいレシピサイトになっています。又新着レシピもありますので毎日の献立てを考える時間が短くなり、楽しく自然環境に配慮したお料理を作る事が出来ます。

## ふーどバンク大阪

### フードドライブ

（自宅で余った商品を寄付する）

１月３１日

２月２６日

玄関入り口の箱

昨年の自然の恵みフェスタから教化部玄関にフードドライブ用の箱を設置致しております。缶詰、レトルト食品、米、おむつ、粉ミルクなど、いつも沢山の品物を提供して頂き有難うございます。

ふーどバンク活動日に持って行き提供させて頂いております。これからも皆様から頂いた愛を届けて行きたいと思っております。