

工夫して取り組んだこと

- 利用される方に喜んでいただけるよう、アンケートを実施した。
- どのような支援が必要であるか利用者とのコミュニケーションの中でニーズを調査し、利用者のニーズに沿った食品を提供した。
- 食事以外にも子ども達に楽しんでもらうため、あてくじを実施した。
- 公式LINEアカウントを作成し、子育てが忙しいときでも簡単に申し込みを出来るようにした。
- 乳児のいる家庭の利用も多いことから支援として離乳食の提供も行った。
- 少ない人員でも運営できるよう、食べ終わった後のゴミの片付けを参加者自身で行っていただいた。
- Google フォームを利用して事前予約制にした。(利用予定人数を把握することによるフードロスの削減、応援コメントを記載いただくことによるスタッフのモチベーション管理)
- 夏休み、クリスマス、ハロウィンなどのイベントのタイミングでは、副菜やデザートイベントに合わせて工夫した。
- 地域の青果店と協力し、フードロスになりそうな野菜を安価で購入するなど、フードロス削減と経費削減を行った。
- 自治会館を使用しての食堂開催だけでなく、飲食店と協力して夏祭りイベントの開催、キッチンカーと協力してテイクアウト企画を行う等、楽しんでもらえるように工夫した。
- 季節を感じるメニューの提供を心掛けた。
- 栄養バランスのとれた食事の提供を心掛けた。
- 体験学習で畑の自然に触れることで、野菜に対する考え方を改善させた。
- 会食とテイクアウトを選択できるようにした。
- 利用者同士の積極的な交流がなされるように、各テーブルに相席が可能か確認するようにした。
- 明るい雰囲気をつくるため、直筆のスタッフ紹介と手作りの飾りつけをした。
- 食事だけではなく、工作、フィットネス、昔の子ども遊びなどのイベントを開催した。
- 子ども食堂を始めるにあたり、他の子ども食堂を運営されている方との交流会や勉強会に積極的に参加し、いただいた情報や知恵を活動に取り入れた。
- 暑い時期については、猛暑による食欲減退や衛生安全面を常に考慮したメニューを考案した。
- 箸・食器・ボトルの持参をお願いし、使い捨て食器類の不使用、洗い物の削減に繋げた。

○子ども食堂開催時の混雑を避けるため、入店時整理券を配布し順番に配食する様にした。

○ボランティアスタッフが利用者の子どもの折り紙を教えるイベントを行って交流を深めた。

活動するにあたり苦勞したこと

○活動資金を確保すること。

○備品・食材を運搬すること。

○ボランティアスタッフを確保すること。

○当日の来客数が読めないため、用意する食数を決めること。

○食材の保管場所の確保すること。

○公式 LINE での予約制としているが、高齢者・海外と縁の有るご家庭は予約できず、満席時には利用できない状況があること。

今後の課題

○継続するためのボランティアスタッフ・資金を確保すること。

○利用人数に応じて開催日を調整すること。

○地域の需要に合わせて開催形式を再検討すること。

○子ども食堂の活動を知っていただくため、SNS での告知、ポスター掲示、チラシ配布等の広報に力を入れること。

○自転車で来られる子どもが増えており、その駐輪スペースを確保すること。

○古くなった設備備品(冷蔵庫、カセットコンロ、椅子など)を調達すること。

○地元の商店などから肉、野菜等の生ものの食材の提供元やパンの提供元と連携する仕組みを作ること。