

工夫して取り組んだこと

- 季節の野菜・フルーツを取り入れた栄養バランスのよい食事を提供した。
- 申し込みフォームを使用した事前予約制を採用しているが、高齢者に限っては電話予約も受け付けるなど柔軟に対応した。
- 多世代間で一緒に遊べるゲームを企画し、多世代間交流を促した。
- お弁当を受け取った時に少しでも笑顔になってもらえるよう、文章を添えてお届けした。
- 他の子ども食堂団体と安く食材を購入できるお店などの情報交換を行った。
- 会食とテイクアウトの整列を分けて混雑しないようにした。
- 食物アレルギーへの対応として、その日に使っているアレルゲン情報を入店時に分かりやすい入口に掲示した。
- 食材のロスが出ないように、メニューを工夫して提供した。
- 楽しみながら食事に来られるよう、イベントを企画した。(近隣歌手の方に童謡を歌っていただくイベント、絵本の読み聞かせ、ボッチャ、クイズ、スタンプラリー、夏祭りなど)
- 地域の方へ子ども食堂の開催を周知するため、立て看板を設置した。
- 事前予約制を導入した。
- 揚げ物や水分の少ない傷みにくいおかずを中心に提供した。
- アレルギー対応としては原材料を表記した。
- 完売により、食事を提供できなかった子どもにお土産用のゼリーを提供した。
- 公式LINEを主な窓口としながら、電話、メール、SNSのDMなど、さまざまな方法で予約や相談を受けた。
- 利用者の方々が楽しみながら継続的に来てもらえるよう、毎回メニューを変えて飽きが来ないように工夫した。
- カレーの具材に星や花の形に切った野菜を入れて料理を喜んで食べてもらえるようにした。
- 地域の子育て支援団体の畑で取れた野菜や果物をメニューに取り入れて提供した。
- 予約制の導入することで必要な食数を把握し、フードロスを削減した。

活動するにあたり苦労したこと

- 活動資金・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。

- 食材のロスができないように工夫したこと。
- 食材を調達すること。
- 限られた予算内でバランスの取れたメニューを毎回考えること。
- 食材を運搬すること。

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。
- リピーターだけでなく、より多くの方に認知、利用してもらえるように活動の場所や頻度を増やしていくこと。
- 食育という視点、一緒に創ること等から食事の楽しさを共有していくこと
- 支援を得る仕組みを作ること。
- サポート体制の確立すること。
- チラシや SNS など子ども食堂の活動について周知を行い、支援を必要としている家庭の利用に繋げること。
- 会食に対応できる会場を確保すること。
- 食材をなるべく安価で確保すること。
- 食材の保管場所を確保すること。
- 利用人数に応じて会場・体制の見直しをすること。
- 多忙な家庭向けに提供時間を拡大すること。
- 子どもだけでも来られるように環境を整備すること。
- 会食の順番待ちを避けるため、会食する部屋とは別に食後にコミュニケーションをとれる部屋を確保すること。
- 不定期ではなく定期的に開催することで、より地域の人たちの生活にとけこみ、顔の見える関係を継続しながら支援の輪を広げていきたい。