

工夫して取り組んだこと

- 栄養バランスを考えた食事を提供したこと。
- 毎週、スタッフで子ども食堂活動についての振り返りを実施したこと。
- 近隣の小中学校にチラシをつくり、子ども食堂の開催を周知したこと。
- 若い子育て世帯と子育て経験者との世代間交流の場とするため、スタッフが間に入って会話のきっかけを作るなど、誰がいつ来ても違和感のない雰囲気づくりを心掛けたこと。
- 子どもたちが笑顔になれるメニュー作りを心掛けたこと。
- おもちゃやパズルを置き、子育て世帯がくつろげる場所を提供した。
- 季節を感じられる食事を提供した。
- アレルギー対策として、予約時にメニューの使用食材を案内した。
- 宗教上の理由で動物性食品が取れない子どもにも対応したメニューを提供した。
- お弁当を予約できなかった家庭にも参加いただけるよう、予約不要のパントリー(食品、日用品、お菓子、おもちゃなど)と遊べる居場所を提供した。
- 事前予約制を導入し、利用人数を把握することでフードロスの削減を図ったこと。
- 食事に加えて、折り紙で作った様々な物や、子どもたちが喜ぶプレゼントの作成をしたこと。

活動するにあたり苦労したこと

- ボランティアスタッフを確保すること。
- 備品・食材を確保すること。
- 好き嫌いをなくすようなメニューを考えること。
- 限られた予算で満足してもらえるメニューを考えること。
- 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。
- 本当に困っている方々にもっと利用していただけるように、情報発信を工夫すること。

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。
- ニーズに合わせて開催頻度を増やしていくこと。
- 利用人数の増加に合わせて会場・体制の見直しをすること。

- 支援が必要な家庭に利用いただくにはどうすればよいか検討すること。
- 利用者の都合に合わせてテイクアウトと会食を選べるようにすること。