令和7年度神奈川県子ども食堂応援事業協力金まとめ報告書より

工夫して取り組んだこと

○ 食事
- 食事には旬の食材を取り入れた。
- 国産食材にこだわり手作りの和食を提供している。
- 寄附の野菜が無駄にならないよう皮もきんぴらにするなどした。
- 受付時に苦手食材を確認し食品ロス削減に取り組んだ。
- 目で見て楽しめるよう食器の柄にも気を配った。
- 季節感を意識したメニューとし、参加者も提供側も楽しんで準備ができるようにした。
- フードバック持参が定着し、プラスチック容器の使用量が減少した。
- 限られたスタッフで大量調理をするため、調理工程や配膳、片付けの工程を見直した。

○ 保健衛生
- 保健所の助言を受けながら運営方法を確認した。
- 手洗い後はペーパータオルを使用している。
- 食材の取扱いや調理環境に配慮した。
- 直前炊飯、直前調理を徹底した。
- 万が一に備え、調理前の食材と提供した料理の一部を、検食として一定期間冷凍保存している。

○ 安全確保
- アレルギーへの配慮、会場内の安全確保について事前に確認した。
- 安心して参加できる環境づくりに努めた。

○ 広報
- 子どもたちに情報が届くように SNS を通じて開催を拡散。
- 若い世代も届くようインスタグラムにて予約申し込みを行った。
- 新規参加者優先の予約枠を設けた。
- ひとり親家庭のネットワークの方々に働きかけ広報した。

○ 参加者との関わり
- 参加者に声かけをし、困ったときに相談しやすい環境を作ろうとしている。
- 家庭的で温かい雰囲気づくりを心がけた。

・ 子どもが安心して過ごせる関わりを大切にした。
・ 不用品の回収を行い、フリーマーケットを開催した。
・ 会場内にアンケートボックスを設置、参加者からの意見や困りごとの把握に努めた。
・ 小さな子ども向けにボランティアが絵本の読み聞かせを行った。
・ 盛付けを自分たちですることで、地域の方と子どもたちの会話が自然と増えた。
・ 本当に必要な方に支援が届くように、参加登録書に家族構成や困りごとの記載欄を設け、きめ細かい対応ができるようにした。

○ その他
・ 多世代で食事と会話を楽しんでもらうため、テーブルの形を工夫した。
・ 自然と個々の交流が生まれるよう、調理や遊びを協働できる声がけや仕組みづくりを意識した。
・ 運営メンバー間で定期的にミーティングを行い、情報共有をしている。
・ 子どもたちが安心できる空間であることを意識し見守り、声がけをした。
・ 地域の生産農家と連携し、規格外農産物の定期的な受入れ体制を作った。
・ 高校生ボランティアが学べる場となるよう工夫をした。
・ 高校生等が自然に運営を支えるなど、支えられる側が支える側へと移っていく循環が生まれるよう工夫した。
・ 開催と同時に、子どもや地域の人と一緒に公園の清掃や草むしりをしている。

活動するにあたり苦労したこと

○ 人材
・ ボランティアスタッフの人数が毎回変動することから、当日の運営体制の確保に苦労した。
・ 高齢化によるボランティアスタッフの不足。
・ 若い世代に参画してもらうこと。そのためには金銭的支援が必要。
・ 作り手のボランティアが楽しんで調理できる雰囲気と準備をすること。
・ 新しいボランティアの受入れと子どもと関わる場での安全性の両立。
・ 学生ボランティアの継続的な確保。

○ 物品
・ 参加人数やボランティア数の変動による準備量の調整。
・ 食材等の保管スペースの確保が難しい。
・ 寄附の冷凍食品をストックする冷凍庫が足りず、せっかくの寄附の申し出を断ることもある。
・ 備品の保管スペースがない。
・ 寄附で野菜をいただいても、子ども食堂開催までに期間があり傷んでしまう。

○ 資金

- 物価高騰により食材の調達に苦労した。
- 物価高騰によりテイクアウトの容器代の負担が大きい。
- 民間の助成金だけに頼ることはできず、参加費を値上げするわけにもいかない中、行政の助成金も安定せず資金確保が不透明。
- 米の価格高騰のため、炊き込みご飯やちらし寿司等で具を増やすようにした。

○ その他

- 地域の関係者や関係団体の理解や協力を得るための調整に時間を要した。
- 子どもがひとりでも利用できる環境をつくりたいが、なかなか難しい。
- 支援の必要性が高い方の参加を優先しており、新規の受入れが難しく、公平性と支援の優先度のバランスが課題。
- 支援を必要とする参加者の把握と個人情報配慮の両立が難しい。
- 「インフォーマルな場」としての柔らかさを保ちつつ、公的機関との連携を模索している。
- 安全を守りながらも過度に干渉しすぎない関わり方が難しい。
- 登録家庭とのやり取りにメールを利用しているが、スムーズな連絡が取れないことがあった。公式 LINE でのやり取りに変更することを検討。
- 参加者数の変動や当日キャンセル、追加来場への対応に苦労し、食材量や座席配置の調整が難しかった。
- だれでも気軽に来てもらいたいとの思いから、事前予約制にはしていないが、参加人数が読めない。