

## 工夫して取り組んだこと

### 運営方式

- 食材の新規提供店が鮮魚店、精肉店の2店に増え、食材を安価に手に入れることが可能になった。
- 会食形式で子ども食堂を開催しているが、コロナ感染症が強勢となり、会食形式での開催を断念した。代替案として地域の町内会館を利用し、お弁当配布形式で開催を継続した。
- 食事つきの居場所提供から手作り弁当・食品（フードバンク等から）の配布へと活動形態を変えた。
- 食堂では、持ち帰り容器に詰め、持ち帰って食べることもできるが、食堂内で飲食することも可能とするなど、個人の希望を尊重しつつ、コミュニケーションをとりたい子どもたちに配慮した。
- 必要な時に連絡が取れることを条件に、事前予約制とした。
- 食堂利用、テイクアウトとも公式LINEで広報しGoogleフォームで事前予約制、感染対策に同意頂いた上で緊急連絡先を明記した名簿を作成。
- 食堂利用は検温、手洗いを徹底。定員4名×4グループまでの入れ替え制にし、入れ替え時は机椅子のアルコール消毒を行う。

### 感染症対策全般

- コロナ感染防止対策を取り入れながら、参加者が安心して食事・食後も親子ともに温かい時間をくつろいで過ごせるように飲み物やキッズスペースを準備した。
- コロナ禍での開催では、通常の衛生管理に加えて感染対策として手洗いや、客席の入れ替え毎に消毒の徹底、対面で食事をするテーブルにはアクリル板の設置をした。
- 以前は食事する際には、友だち同士でテーブルを共にして食事を楽しんでもらっていたが、家族ごとにテーブルを割り当てるなどの工夫をした。
- 高性能の空気清浄機の導入やスタッフの体調、衛生管理徹底につとめている。
- 会食形式の開催では、満席の半数を上限に設定した。30分毎の予約とし、30分で概ね半分の人が入れ替わるように工夫して、密を避けるよう心掛けた。
- 参加者には受付で一人ひとり検温を行い、発熱している人がいない事を確認し、全員の検温記録を残した。
- 調理者は固定メンバーを2名とし、その他調理補助、受付、クラフト体験等のボランティアとの作業場所を分けるなど、なるべく感染リスクを低減するよう心がけた。

## 工夫して取り組んだこと

- 調理者の体調管理は1週間前から各自記録、マスク、当日検温、エプロン、ニトリル手袋着用などを徹底した。
- 食べ終わった後は歩き回る事を制限するため、スタッフが食器の片付けをした。
- 入口と出口を別にし、動線を一方通行にした。

## 食 事

- 食材の品質に注意し、旨味のあるものを揃えることや、薬膳の考え方で組み合わせを工夫した。栄養学的に通常のレシピ不足を補うタンパク質の食材を加えることなど、工夫している。
- 見た目も楽しい食事を提供すること。
- 12月にはクリスマスケーキをデザートとして提供し、プレゼントも用意した。
- 肉・魚・加工品・卵などの加熱調理は必ず調理用温度計を使用し、75℃以上であることを確認し、提供した。
- 月2回のうち1回は行事食として、和食を取り入れる一汁三菜の献立づくり。使用するランチョンマットは季節や行事に合わせて用意した。
- パントリーを併設しているので、陳列している食材を活用した献立を考え、自宅でも再現できることを伝え食料や調味料を持ち帰れるようにした。
- 必ずデザートをつける。(デザートがある食事を提供したいという思いから)

## 様々な工夫

- 地域への周知方法は町内会、商店街を中心に行い、開催時に次回の案内を参加者に対して配ったが、食堂利用者が固定してきたため配布を制限した結果、新しい層に広がった。
- 配布場所に食堂旗を立てたり、夕方から暗くなるので照明を点灯したりして目立つようにしたら、予約していない住民からも声がかかり、募金をしてくれる方も出てきた。
- 初回プレオープンに向けてポスターやチラシなどの作成、LINEの開設をして、保育園、学校、公民館を通じて情報が行き届くよう周知活動をした。
- お弁当配布を知ってもらうため、近くのスーパーやコンビニ、医療機関などにチラシを置いてもらった。
- 子どもたちがどのようなことをしたら喜ぶか、楽しめるかを考え、おもちゃのくじ引き、スーパーボールすくいなどの催しを行った。

## 工夫して取り組んだこと

- 受付時に子どもに無料の100円券を渡し、10円～15円の駄菓子の中から100円分を子ども自身が選んだ駄菓子をプレゼントしている。
- お庭での芋ほり体験や餅つき大会など、野外での活動時は伸び伸びと、クラフト体験は飲食場所とは別の場所で実施し、子どもたちの感性を育めるよう、工夫した。
- ボランティアは個人情報保持の観点から信用できるチームづくりに時間を要した。当法人の自立支援を行うセンターから「協力隊」として若者に参加してもらい、担い手になってもらったことで、安心安全の食堂運営ができるようになった。
- 開催場所の工夫をした。当初は店内で飲食可能としていたが、参加人数が増え店内に入りきれなくなり、密状態を避けるために店前でテイクアウトに変更した。
- 店前の歩道が子どもであふれてしまい、車道も近い隣接する公園の管理団体や自治会へ相談し、開催場所を公園へ移した。結果、公園のベンチで食事をする子どももいれば、学生ボランティアと公園で遊ぶ子どももいて、子ども食堂開催日は多世代交流の場となってきている。
- ヒアリングシートの活用。必要なものをヒアリングシートに書いていただき、一つでも役に立つものの配布するため行った。高騰している日用品を主に配布した。

## 活動するにあたり苦勞したこと

### 手間の増／担い手の不足

- スタッフの中にも感染が広がり、調理、手渡しが困難な事態が生まれてしまい、1度だけ中止せざる得なくなった。
- テイクアウトの申し込みから、実施するまでの期間が2~3週間ほどあり、当日に受け取りに来ない人が出てきてしまい、何度も家に連絡する事態が発生した。
- 活動ボランティアのほとんどが75歳を過ぎるようになっていたので、健康面で不安がある。スムーズな運営のためスタッフの充足を図る苦勞がある。
- コロナ禍においての開催にあたり前日から準備を行い、手指を洗うための石鹼や消毒液調理器具の洗浄、食材の分量確認、動線確認、ボランティアさんの受け入れなど、特に衛生面について念入りに確認した。
- 遊んでいるとどうしてもマスクを外してしまう子どもが出てくるため、マスクに絵を描いて自分だけのマスクを作る、好きなキャラクターのシールを貼るなどの工夫が必要だった。
- 献立を何にするか、また冷めても美味しいメニューを決めること、衛生面の配慮に苦慮している。
- ボランティアスタッフが常に十分に集まらない中、それぞれの役割分担が複数になるなど、ボランティアスタッフに負担感を与えてしまったこと。その結果、連携不足で対応が混乱したこともあった。
- 一人一人の体温チェックをすること。
- 咳きこんでいる子の対応。
- 個別にお弁当配送しているため、要望があればどこでもルートに乗せて配送しているのので、配送する人材確保に苦慮している。
- キッチンのスペースが狭いので、1日限定50食が限界。たくさんの要望に応えられず、お断りすることもあり心苦しい。

## 活動するにあたり苦勞したこと

### コスト増

- 利用者が増え（はじめは50食だったのが現在約150食準備している）、テイクアウトのみとしたことで、使い捨て食器購入費用の負担が増した。
- 毎回たくさんの方々に来ていただいているので、おかわりのことを考えると多く用意しないといけない。限られた予算の中での予算繰りに苦勞した。またスタッフは日中の仕事があるので調整にも苦勞した。
- 会食形式の開催では会場に来ることができる人が主な参加者だったが、お弁当配布では家に持って帰って食べるため、「パパの分も追加をお願いします」という注文が急増した。結果的に参加者が10人余り増えることになり、食材費等の経費増に繋がった。
- 昨今の物価高の影響が如実に表れている。物価高の影響は子ども食堂よりむしろ家庭の台所を直撃しているので、こんな時だからこそ子ども食堂を通じて子育て中のお母さんたちを応援したい。
- 食材を定期的に一定量確保すること。

### 広報活動／情報収集

- 活動当初は家庭事情により、孤食や食事を十分に食べられない子どもたちが来るように願っていたが、本当に必要な方が参加できるようになるまで時間がかかった。
- 長い間、活動を続けていく中で、現在は母子家庭、父子家庭、生活困窮家庭などの多くの方に利用されるようになった。コロナ禍で一時活動を休んでいた間に、来なくなった子どもたちがいて、とても残念だった。苦勞したことは本当に必要な方に、子ども食堂の情報を届ける事。
- 子どもたちに興味を持ってもらい、参加してもらえるか。

## 今後の課題

### 担い手の確保

- 感染の収束状況を見ながら、市内の保育専門学校の学生や、地域住民にもボランティア活動の復活、依頼を行う。
- スタッフを増員すること。(ボランティアサークルや関連の保育園などに協力を求める)
- スタッフの加齢の進み具合や健康問題が特に課題。

### 資金面

- 今後は、安定した予算繰りができるようになること、補助金、助成金などへの申請や多くの寄付をいただけるよう周知活動を行っていく必要があると考えている。お祭りなどのイベントを行いたい。
- コロナ禍の影響は当分続くと思われるが、その余波として現れた物価高は子ども食堂の経営に大きな影響を及ぼしている。今は赤字にならず何とか継続できているが、今後も子ども食堂の継続できるのかと懸念している。その意味からも資金的な基盤をしっかりと作ることが継続的な課題。
- 継続していくための食材調達の見通しをしっかりとてる。

### 運営方式／運営の方向性

- コロナ感染の収束に備え、会食を復活するための体制と備品を整備する。
- 可能な範囲で現在10名制限の利用者数を増やすこと。(会場の変更や開催回数増)
- 子どもに伝統的な日本料理を食べさせたいと思っている。テイクアウト形式で提供するか、検討している。
- 参加者が続けて利用してもらうため、温かい食事と交流ができるように、取り組んでいく。
- 平日は毎日オープンにすることを目指して体制を整える。
- 子ども食堂に参加している子どもたちにとって、食事をする場所から遊ぶ場所にもなってきた。大人たちが協力し合って子どもたちを見守ることができる地域作りをしていきたい。
- コロナ感染症とのつきあい方について社会全般の対応の変化をかんがみ、居場所としての活動の再開を検討中。

## 今後の課題

- 困っている人の助けになることが目的のため、子ども食堂の枠にとらわれず活動することが必要だと考えている。
- 子ども食堂の目的でもある、多世代とのふれあいや、食事マナーの勉強については、コロナ禍であるため、慎重になってしまったが来年度に向けては、基本的に、使い捨て容器を使わず、食器による提供を目指したい。
- 限定50食のうち3/4がテイクアウトであり、コロナが収束しつつある現時点においても食堂利用人数は増えていない。食堂利用できない子どもとその家族の事情は認識しているが、テイクアウトさえ取りに来られない家庭にはどのようにアプローチしていくかが課題。
- ニーズが増える中、より多くの人に平等に食事の機会を持ってもらえるか工夫が必要と感じている。

## 広報／情報収集

- 小学校との連携や子育て支援事業利用者への呼びかけを行い、新たな層にも働きかける。
- 必要としている近隣の子どもたちに情報が届けられるように案内を続けたい。
- 情報が届いていない家庭に、配布会を行っているなどの情報を届ける方法を工夫する。
- コロナにより孤立化した生活の憩いの場となれるように、もっと地域に根ざせるために周知を徹底していきたい。

## 様々な工夫

- スムーズに時間内に食事ができるようマニュアル作成やボランティアさんの役割分担などを次回開催までに決めていきたい。
- 来やすい環境をつくること。
- 庭の畑を使った、花や野菜の定植、育成、収穫などを体験してもらいたい。季節の行事にちなんだクラフト体験や学びの要素を含んだイベントを盛り込みつつ、子ども食堂を運営していきたい。
- 他の子ども食堂はどのように運営しているのか、リサーチしていく。
- 参加した親子の横の繋がりが出来やすくなるよう工夫する。
- 会場が自宅であるため、多人数での会食に無理がでてくる。団地の集会所での会食がまだ許可されていないので、感染対策をして行うことを申し入れて、集会所の使用許可をもらい、今後は集会所を使用しての活動に移行していきたい。
- 毎回、ヒアリングシートを活用し、利用者の生の声を生かしていきたい。