工夫して取り組んだこと

運営方式

〇同時間に子どもが集中しないよう、時間差を設けて入館時間を分散し、配膳がスムーズに出来るようにした。
〇フードパントリーでは、滞在時間を短くするため事前にお知らせし、希望戸数等を聞いて用意した。
〇事前申込制にした。
〇給食のない夏休み中にランチを用意した。
〇こども食堂専用の事前予約フォームを設け、完全予約制にした。
〇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した。

感染症対策全般

〇スタッフのマスク着用や、消毒を徹底した。
〇テーブル、イスの消毒とサーキュレーターを使用して部屋の換気を引き続き実施して開催した。
〇会食形式にするにあたり、調理する時は必ず使い捨ての手袋を着用し、毎回取り替えていた。
〇使い捨ての食器食具を使用した。
〇時間帯毎に定員数を設け、入れ替え制にした。入れ替え時は机椅子のアルコール消毒を行った。
〇ビュッフエ方法のトング等の消毒、その他手洗い等健康面にも留意した。

食　事

〇フードバンクからの提供食材の配布を行った。
〇バランスの良い食事を提供した。
〇子ども達が喜ぶメニューかつ野菜を食べやすくするなどの工夫をした。
〇おにぎり講習を毎週行っているので、おにぎりに飽きてくる子どもがおり、巻きすを利用して細巻きにした。
〇継続開催にあたり、リピート参加の子供達に飽きが来ないように提供食品のレパートリーを増やした。
〇冷凍食品を使用せず手作りのものを提供するように努力した。
〇子どもたちが飽きずに、楽しんでもらえるよう、毎月異なるメニューを考案し

提供するようにした。その際の栄養バランスには特に留意した。
〇食育も考え、旬の食材を多く取り入れ、普段家庭では子どもの食卓には上らないメニューも提供し家庭では食べる機会が少ないメニューも提供し食の幅をひろげる工夫をした。
〇気温の高い日は、お弁当の替わりに購入したパン等に切り替えで提供したり、ドライアイスを用意したりして食品の腐敗を防ぐ工夫をした。
〇小さなお子さんからお年寄りまで食べられるよう辛みやスパイスは控えめにした。
〇近隣の農家の方から野菜を頂くなど、食材費をかけない工夫をした。また、フードロスの観点から、消費期限が近い防災備蓄品を市役所から頂いたため、防災備蓄品を活用できるようなメニューを考えた。
〇だれもが食べられるようなレシピを考えた。
〇配膳、受付、と役割を明確に分担し、衛生管理の徹底と食材の取り扱いの人数を絞ることで、安心安全な食事の提供を心掛けた。
〇フードバンクから提供される食品を食堂でも活用して調理方法を伝えてから、材料を渡したり、レシピを渡したりすることによって家庭でも再現できるよう工夫した。
〇色々な野菜をバランスよく取り入れることを意識した。

様々な工夫

〇畑で自然に触れることで、野菜に対する考え方を改善させた。
〇日本古来の季節行事や災害などを知ってもらう学びの場を設け、食事やゲームの時間を作った。
〇子ども食堂終了後、その場を自習スペースとして開放した。
〇食事を提供するだけでなく、スタッフと子供たちや子供たち同士でコミュニケーションをとってもらえるように、スタッフが声掛けを行い、交流を促した。
〇子どもたちの喜ぶクジ、ヨーヨー釣り、綿菓子を実施した。
〇子ども食堂を周知するために小学校にポスターを貼っていただいた。
〇スライム作りの色付けは誤食対策のため、絵の具ではなく食紅を使用した。
〇子育て世代への紙おむつ配付を行い、子育て支援に繋げていった。
〇のぼりを立てて、目立つようにした。
〇ただご飯を食べるだけでなく食育を伝えたく味噌玉ワークショップを開催した。
〇予約の段階で参加人数を把握し、受付時の混乱を防ぐとともに、食品の無駄が出ないよう工夫した。

〇幅広い世代のボランティアを多く募り、気軽に利用できる取り組みを行った。
〇食べに来た子どもたち同士で、コミュニケーションが取れるよう
　積極的に話の話題を提供した。
〇イベント等行い周知されるよう、SNS、チラシ等で宣伝を行った。
〇地域にチラシ配布・近隣小学校、中学校にチラシを置いて、多くの人に知ってもらうよう取り組んだ。
〇子どもがわくわくするイベント型の子ども食堂の毎月テーマを決めて飽きないようにした。
〇食後の時間はゲーム機を持ってくる子や 1 人で参加した子もいたので、学区も学年も違う子ども、親御さん方の参加者全員の交流を目的としているため、スタッフや学生ボランティアの参加でレクレーションを計画し、子どもから大人まで楽しめる内容にするために試行錯誤しながら実施した。
〇子ども達が楽しめる様にくじ引きなどレクリエーションを取り入れた。
〇痛みにくいメニューを開発したり、お弁当には冷蔵保村やお弁当を長時間持ち歩かず、早い時間に食べてほしい旨を書いた注意書きを渡したりの工夫をした。
〇地域の子どもたちに子ども食堂の活動を広めるために夏休みに縁日を開催した。
〇感染症対策を行いながら、楽しく交流できるように外遊びを行った。この夏は暑かったのでジャグを購入したりして水分をいつでも補給できるように常設した。
〇料理教室・サークルに調理者募集のチラシを配付し、子ども食堂で調理してくださるボランティアを募集した。
〇子どもたちと一緒に配膳や片付け、住民との談話に一緒に取り組んだ。多世代交流が生まれ、高齢者・子どもたち双方に良い経験になった様子であった。
〇事前にイベントのチラシを団地内で手配りし、直接コミュニケーションをとりながら広報を行った。当日、手配りした方が家族を連れて来場されており、効果を実感した。
〇食事だけでなく、紙芝居を行い、普段出会わない多世代のみんなで過ごす一体感を醸成した。
〇初めての方でも気軽に場所や雰囲気などを知られるよう、オープンなイベント（夏祭り）を開催した。
〇料理教室や工作、クイズなどを開催した。
〇イートインバイキングでは、こどもが自ら食事を選び配膳することにより、食への興味をもってもらい、好き嫌いの克服、食欲増進に貢献した。

活動するにあたり苦労したこと

手間の増／担い手の不足

〇スタッフの確保に苦労した。
〇メンバー、ボランティアの数がぎりぎりだったため、各箇所担当一人一人に負担がかかってしまった。
〇必要な食数を少人数のスタッフにより短時間で作ることができ、かつ子どもに喜ばれるメニューを考案することに苦労した。
〇寄付品受け取り、重いものなどの買い物で車を運転できる人が不足していること。
〇ボランティアの確保：定期的な運営に多くのボランティアが必要だが、特に日中の時間帯に活動できる人材を確保することに苦労した。
〇ボランティアスタッフの不足、マンパワー不足により、定期的な広報活動ができなかった。

コスト増

〇昨今の物価上昇により、こども食堂の材料費その他、寄付や助成金でまかない切れない部分があり、資金繰りには常に苦労した。
〇こども食堂の活動を継続するための費用に苦労した。
〇食材の運搬時の食品管理と運搬費用が予定外にかかっていること。
〇食材費や光熱費が高騰して、財政的に苦しい状況が続いていること。
〇材料高騰、燃料高騰による資金繰りに苦労した。
〇食材、消毒液、容器など物価の高騰により運営費が上昇していること。
〇食材費や運営費の増加に伴い、予算内で質の高いサービスを維持するための資金管理に苦労した。
〇テイクアウトでの実施に伴う使い捨て弁当容器コストの増加に苦労した。

運　営

〇食べたことが無い食事には、栄養価があっても手を出さない子どもが多いこと。
〇季節ものの食事提供すること。
〇毎月のメニューの考案すること。
〇好き嫌いある子どもたちにもバランスよく食べてもらうこと。

〇夏の異常な高温により野菜類の確保に苦労した。
〇こども食堂の活動についての周知に苦労した。
〇地域の方へのご協力をお願いし食材の寄付を募ること。
〇猛暑日が多かったので、食品の保管方法や保管場所に苦労した。
〇地域の理解とコミュニティ作りに苦労した。
〇気温が高い時期は提供した食品は傷みやすいこと。食材を渡す等形を変えて継続した。
〇必要としている家庭が増える中、提供できる食事がなくなった際、お断りすることに気を遣った。
〇中・長期休暇中の利用者の減少があり、食数の見極めが難しかった。
〇公民館が利用可能になったが、調理室での食事が原則の為、調理台では高さが合わない、足が台の中に入らない等食べにくい（子ども椅子の用意をしたが）等の課題が持ち上がった。

今後の課題

担い手の確保

〇定期的な調理をお願いできる調理者、ボランティアスタッフの確保をすること。
〇ボランティアメンバーの高齢化もあり、今後、長く子ども食堂を継続していくためには若い世代のボランティアを確保すること。

物品や食材の不足

〇引き続き物価上昇が続く中で、より経費をおさえて安く安全で安心な食事を提供できるよう、多くの方々に食材の提供や支援をしていただけるよう活動すること。

資金面

〇材料高騰、燃料高騰による資金繰り。

運営方式/運営の方向性

〇子ども食堂を今後も継続するためのフレームワークを確立すること。

〇安定した利用・サービスの提供構築をすること。
〇当日参加できない家庭を利用者に担当割し食材、弁当の宅配を実施したい。
〇準備、片付けなどを一緒に手伝っていただく参加者参加型の子ども食堂の開催を検討したい。
〇少しずつ会食やイベントの機会を作りたい。
〇子どもたちの興味を引き続き引きつけるために、教育プログラムやレクリエーション活動を多様化させること。

広　報

〇まだまだ周知が足りていないと感じているため、継続的に周知を行っていく必要があること。
〇多世代の方に参加いただけるように周知すること。
〇参加者が固定してきているため、もう少し地域で宣伝することで、支援の必要な人々に周知してもらえるための手段を検討すること。
〇広報活動、SNS を使った周知を行って、ボランティアスタッフの増員と、受け入れ態勢を作ること。

様々な工夫

〇地域の子どもたちや高齢者とのふれあいの機会を作り、問題の発見と改善をすること。
〇冷凍食品の支援の申し出があっても保管場所が限られていること。
〇甘いお菓子や、ジュースに頼ることなく、皆が楽しくワクワクしながら、健康的な食べ物を取り入れること。
〇シルバー世代の参加を導入するにあたり、子どもたちとシルバー世代のコミュニケーションをどう図れるようにするか検討すること。
〇参加者、ボランティア、地域協力者の地域コミュニケーションを拡充すること。
〇長く活動を続けていくことができるよう地域社会とのつながりを強くすること。
〇フードバンクの活用などを通してフードロス削減に取り組むこと。
〇地域の学校や他の NPO との連携を深めることで、子どもたちへの支援をより広範囲にわたって提供できるようにすること。
〇増加する寄贈品の保管場所を検討すること。
〇テイクアウト方式により、減少した参加者とのコミュニケーションの取り方を工夫すること。

○食育セミナーの開催等により、子どもの好き嫌いを減らすこと。