

工夫して取り組んだこと

- 会食とテイクアウトを選択できるようにした。
- 事前予約制・入替え制にすることにより、混雑緩和を図った。
- HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行い、調理・配膳に携わるスタッフはマスクやエプロン、三角巾の着用はもちろん健康チェックも実施した。
- お弁当の予約制テイクアウトの形式に対応できるメニューを考えた。
- お弁当箱持参いただき、バイキング方式で開催した。
- 味・栄養バランスを意識し、美味しく食べられるようにとこだわりのメニューを考えた。
- 食事を提供するだけでなく、イベントや調理等を取り入れた。(母の日にハーバリウムづくり、子どもリクエストのピザ作り、バイキングスタイルでの会食、ゲーム大会など)
- 開催時間を長くすることで子どもだけでなく、大人の交流の場にもなるようにした。
- 連絡先を記入していただき、何かあれば連絡できるようにした。
- SNS でテイクアウト用の容器を持参していただくよう案内した。
- トランプやボードゲーム等を準備して子どもたち同士が関われるようにした。
- カレー作りの手伝いなどで食育に取り組んだ。
- 利用者にアンケートを取り、利用動機や利用した感想を聞き、運営に役立てた。
- 予約制で開催していたが、すぐに埋まってしまうため、抽選制等や予約時間の変更等、平等に予約できるような仕組みにした。

活動するにあたり苦労したこと

- スタッフ・ボランティアの調整に苦労した。
- 人数制限を設けたことで、申し込みがあってもお断りをせざるを得なくなった。
- 高齢者と子どもの交流についてスタッフから働きかけがないとなかなか来場している子どもたちとの交流がはかれないこと。(机の設置方法を工夫したり、お年寄りや子どもたちにお手伝いを促したり、また一緒にあそべるゲームを提案したりするなどして多世代間交流を図った。)
- 予約制ではないため、利用者が想定より多いと提供できる食事が不足すること。
- メニューの考案に苦労した。(季節感を出すこと、参加する子どもたちの好みやアレルギーの考慮)

- 食材の確保に苦労した。
- 当日キャンセルがあると食材の無駄が出てしまうこと・利用人数の予測が難しいこと。
- 物価高騰により使用できる食材が限られている中で、栄養バランスのよいメニューを考えるのに苦労した。

今後の課題

- 中心スタッフを育成すること。
- すべての参加希望者の受け入れるようにすること。
- 月1回の開催では地域のニーズに応えきれてないように感じるため、資金と人繰りに余裕ができれば子どもの長期休みにあわせて臨時開催を検討すること。
- 今後も無理なく継続するために若年層のスタッフの確保すること。
- 地域のニーズに合った開催形式を考えること。
- 運営資金の確保すること。
- 子ども食堂を地域の子どもの居場所としてどのように広めたらよいか
- ボランティアスタッフを確保すること。
- ボランティアスタッフに対して障がい判定のある子どもさんへの利用時の支援や関わり方を理解していただくこと。
- 寄附の品などの保管場所を確保すること。
- 地域食堂を必要としている方への周知方法を考えること。
- 子どもたちに良い経験になる行事を考えること。
- 多くの人を巻き込んで、寄付・ボランティア・食品提供など協力者を増やしていくこと。
- 外国人の子育て家庭の方へ情報発信すること。
- インターネットで予約できない高齢者などにもご利用いただけるようにすること。