

工夫して取り組んだこと

- 毎回、メニューは子ども達の大好きなカレーにしているが、具材に季節の野菜を入れたり、畑で採れたての野菜をふんだんに使った副菜を提供。苦手な野菜も美味しく食べられるよう工夫した。
- 毎月来てくれる方に喜んでいただけるよう、毎月違うメニューを提供した。
- 地域社会福祉協議会と連携し、困窮家庭で弁当や食材を必要とする利用者へ周知を行い、利用に繋げた。
- 弁当・食材の受け取ることが出来ない方へ配達を行った。
- 一番暑い8月はフードパントリーの活動に切り替えた。
- 物価高騰の中、限られた予算のなかで栄養バランスを考えた食事のメニューを考えた。
- 利用者の希望に添えられるよう会食とテイクアウトの両方で食事を提供した。
- 食中毒防止のため、テイクアウト用のご飯やおかずはしっかりと冷ましてから提供した。
- 想定より多くの参加があった時に対応できるようカレーや2色丼など具材の量の調節ができる食事を提供した。
- 開始前に必ずボランティアの方を含めミーティングを行い、配膳までの流れをスムーズにした。
- 配膳をスムーズに行うため、番号札を作成した。
- Google フォームを利用して予約制にした。(事前に人数を把握することで、スタッフの人数・食材数を調整、利用者からアレルギー等何か伝えたいことの把握、緊急連絡先の把握等)
- ラインの公式アカウントを作成し、フォームのリンク配信と今月のメニューやイベントについて配信した。
- 事前に利用者のアレルギーアンケートを実施し、野菜などの栄養バランスなども考えた上、幅広い年代の子ども・若者が充実感を味わえるような食事を提供した。
- 子ども達が楽しめるように、毎回色々なゲームを用意して点数によりお菓子を選んでもらい配布した。
- 食事の開始前に、管理栄養士のスタッフより、食に関する簡単な学びを行った。
- 絵本や塗り絵などを置き、静かにくつろげる場所を提供した。
- 食品衛生に関する動画をスタッフで共有し、衛生管理に注意を払った。
- 子ども食堂についてアンケートを実施し、利用者の意見を取り入れながら改善に努めた。

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。
- 資金を確保すること。
- 調理場のスペースが狭かったり、設備が限られていること。
- 資材や食材の運搬・保管する場所を確保すること。
- 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。

今後の課題

- 参加者同士がコミュニケーションを取れるように工夫すること。
- 子ども食堂の周知としてチラシを作成、配布しているが一人でも多くの居場所が必要な人に届くよう、小学校や地域の自治会などに協力していただきながら活動を広めること。
- 安定してお客さんに来ていただけるよう、引き続きメニューや雰囲気づくりでの工夫を継続し、地域の方の居場所となれるようにすること。
- 需要に合わせた食数を提供できるよう体制強化すること。
- 子ども食堂の活動の認知度を上げるため、広報に力を入れること。
- 外国籍の方の利用についても増やしていくこと。
- 予約制にするか検討すること。