

工夫して取り組んだこと

運営方式

- 完全予約制による、人数制限。
- 参加者が多いときは整理券を発券し、密を防ぐ。
- お弁当配付に切り替え、屋外にテーブルを出して配布。
- コロナの感染状況に合わせて、開催方式を会食とテイクアウトを使い分けた。
- 新型コロナウイルス感染予防対策手順（マニュアル）を作成し、スタッフへ周知した。
- 密を避けるため、時間分散の3部制をとり、事前申し込み制にした。
- コロナ禍で密にならずに、親子が他の子育て家庭や地域支援者と繋がりを作るために、オンラインを使用し、イベントを実施した。
- お弁当形式にして配布。受け取りに来られない家庭には、LINEで確認を取り、希望者にはボランティアスタッフの協力で置き配を行った。
- 会食を中止し、テイクアウトにした為、お弁当の受け渡し時にアクリル板越しにできるだけ会話を心掛け、ニーズの把握を行い、必要に応じフードパントリーの実施をした。

感染症対策全般

- 非接触体温計による体温測定、体調、マスク着用の確認、手指の消毒。
- 体温測定、手指の消毒。利用者名簿の作成。
- 身の回りの消毒、三方向にフェイスシールドの設置、黙食を促す。
- 体温計付き足踏み消毒液スタンドを入口と出口に設置し、一方通行の動線にした。
- 感染症対策として、調理室の人数制限、開催時の短縮、使い捨て容器の使用を行っている

工夫して取り組んだこと

備 品

- マスクやフェイスシールド、ゴム手袋の着用。
- 感染症対策として、使い捨ての食器用具を使用した。
- 食事の際はアクリル板を設置し一方方向に向いての黙食とするなどの工夫をした。

会場の工夫

- 二方向のドアを開放し、換気に努め、時間差をつけての実施。
- 会場への入場人数を制限し、広い場所での待機に協力してもらった。
- コロナ感染を防ぐため、通路に赤テープを貼って間隔を保つようにした。
- 店内飲食時、1テーブルに1グループまでとし、相席を中止した。

食 事

- 野菜嫌いな子どもでも食べやすいメニューの工夫や、旬の野菜を取り入れた野菜中心のメニューを提供した。
- 時短対応で、作れるメニューに制限を設ける中、神奈川県、横浜市のご当地メニュー等の導入により、参加者に喜ばれる工夫を行った。
- 自家農園で作った無農薬野菜を使った旬の野菜料理の提供。
- 野菜の日を設け、日持ちのする常備野菜と米を配布した。
- 当日に野菜の提供があるため、メニューは当日でも変更できるようにした。
- 食物アレルギーの有無の確認を行っている。
- 安定的に個数を供給できるよう、毎月のメニューやスタッフ体制について検討した。

工夫して取り組んだこと

連絡先の把握

- 新規参加者は登録制とし、住所、氏名、連絡先、学校名、学年、緊急連絡先を記入。
- 予約制にしたことで、参加者の連絡先や情報を予約時に聞き取り、アレルギーの考慮や、密とならないような席の配置にし、急遽、当日2~3人来ても受け入れられるような体制にした。

様々な工夫

- ボランティアには時間を区切って密にならないように活動をお願いしている。
- 熱中症対策として、各自に飲み物を持参するように呼びかけをしている。また、子ども食堂でも個々に補充できる飲み物を準備し、適宜、渡した。
- 食育の取り組みとして、農家の人からお米の作り方や室内野菜の作り方を学べるイベントを行った。
- サイトを作成し告知を広めた。チラシには広告欄をつくり、支援していただいた企業や店舗を掲載することでポスター掲示や、チラシを置かせてもらった。
- 地域の学校とも連携し、市内看護学校の学生の体験学習を受け入れた。
- 公的機関（市および児童相談所等）との連携及び対象者の受け入れ。
- どなたでも気軽にお越しくくださいと声掛けし、悩みや生活が苦しい方だけではなく、子育て世帯を応援したい方も来ていただき、食堂への寄付や応援を募った。
- 感染防止対策マニュアルの作成、掲示、会議などでの周知と認識共有を行った。
- 町民イベントや町行政、社協など、思いつく限りの場所にチラシを配るなどして、多くの人に届くように取り組んだ。
- 感染拡大予防に加え、食中毒等の事故防止のため、ホームページ内に予約専用フォームを設け、事前予約制とした。
- ボランティアの体調管理チェック・日付等のチェックシートを作成し、HACCAPに準拠できる書類の作成と運用を実施した。
- 児童・生徒に、日頃体調管理（寝不足、十分な栄養、運動）など注意を促した。
- 食事開始から15分~30分演奏家ボランティアの生演奏（ピアノ・ヴァイオリン）で黙食を促しつつ、音色での癒し芸（音楽）の才にも興味を促す。

工夫して取り組んだこと

- 食後は子どもたちが楽しめるようにボランティアがマスクをしながら関わり、保護者とも関わられるように配慮した。
- 偏食、食べ残しを少なくする為、完食スタンプ5個でお菓子を貰え、10個溜まると子ども食堂でのメニュー希望が可能となるようにし、子どもたちが参加しやすく、効果的な仕組みを開始した。

活動するにあたり苦勞したこと

手間の増／担い手の不足

- 安全面と感染症の声掛けをする為、1人張り付いて見守りを行うこと。
- 食事を提供する人数が増えているため、ボランティアの給食員の確保。
- ボランティアはシニア世代が中心のため、高齢化している。コロナ感染、転倒事故に留意しながら、ボランティアの体調管理、環境整備も行っている。
- 大学生などのボランティアの確保。特に学生のテスト期間中などは人数確保の調整が難しい。
- 食中毒や熱中症のリスク回避に加え、コロナ対策もあり事前準備から片付けまで従来よりも時間がかかり、スタッフの負担が増えた。
- フードバンクが遠く、パントリー品の受け取りに苦勞している。

コスト増

- テイクアウトの実施に伴う、使い捨て弁当容器コストの増加。
- 容器やニトリル手袋などの消耗品の購入は安いところを探すなど苦勞している。
- 消毒液をはじめとする衛生対策の消耗品のコストが増加した。
- 物価高騰の影響で、お弁当の提供が難しくなっている。特別価格でお弁当の提供を継続できるようにしたい。
- 食材の高騰により今後は、フードバンクや一般家庭からの寄付を募る必要がある。

体調管理

- 暑さ対策と感染対策の両方の対策を考えながらの活動。
- 感染予防対策の徹底に苦心した。
- アレルギー対策に苦心している。事前に問診票の記載と本人からの申告を必須として対策している。また、事前にメニューを決め、各SNS等で発信を行っている。

活動するにあたり苦勞したこと

運 営

- それぞれの希望に沿って、持ち帰りできるお弁当と、食堂の運営を両立させること。
- 席数が少ないため、入りきらない人たちには待ってもらわなければならない。
- 新型コロナウイルス感染状況を踏まえ、季節のイベントも小規模にして行わざるをえない。
- お弁当を作るための場所やボランティアの確保。
- 新型コロナウイルスの感染症対策の徹底と、開催の判断が難しかった。
- 運営を継続していく上で資金面が厳しい。
- コロナの影響でお弁当形式にしたが、メニューが限られてしまった。
- 夏のお弁当メニューに関して、食品衛生面で気を使った。野菜は煮物、ボイル、サラダは酢の物に変えるよう工夫した。
- 開催時間中は常時、ドアや窓を開放しており、外部に声が漏れるので、近所迷惑にならないよう、配慮する必要があった。
- コロナで、祭りなどのイベント行事についてどこまで何をしていいのか、検討が難しかった
- 個人でこども食堂を運営しているため、困った時に、どこに相談したらいいのかわからず苦勞した。

予 約

- 三部制（予約制）にしたが、希望時間帯に偏りがあり、他の時間帯への誘導が難しかった。
- 事前申込制にしたが、直前の変更が発生したり、配付時間内に受取りに来なかったり、配達の際に不在だったりする家庭があった。

活動するにあたり苦労したこと

ソーシャルディスタンスの確保

- 低学年の子どもたちは注意しても密になってしまうこと。
- 子ども達がコップやスプーンの色を自分で選びたくて、勝手に食器入れから出したり、戻したりしてしまうこと。
- 食事中に会話がちなので、どうしても必要な時は小声で話してもらった。
- 子ども達の参加者が多くなったが、部屋が狭く、感染症や安全面を考えると十分な受け入れが難しい。

今後の課題

担い手の確保

- ボランティアの増員。子どもへの目配りができるよう増やしたい。
- ボランティアが高齢化のため、若い方が参加しやすい活動、高齢になっても続けられる子ども食堂の形を工夫することが必要になる。

物品や食材の不足

- 事前申込制の徹底を図り、食材の無駄を省くようにする。
- 感染予防に必要な器具、消耗品の確保と費用調達。
- 倉庫などの場所の確保が必要。

資金面

- 消耗品の購入費が増加しているため、今後の資金調達方法。
- さらに増える生活困窮者への根本的な支援が課題。
- 母親が産後鬱のため、家庭が機能していない親子への支援。支援する人数が増えてきているため、金銭的な問題。
- 継続して運営していく上での資金調達。無償で行っているスタッフに対し、多少なりとも有償化ができないか。

感染拡大時の対応

- 弁当形式をコロナ禍前の状態に戻すことができるのか、このままの方法で継続していくかについての検討。
- 新型コロナウイルスの感染拡大時の開催の判断をどのようにするか。
- 感染拡大時の感染対策の徹底とどこまで感染対策を行うかの判断。
- コロナの新たな感染防止情報の把握と関係者間の認識の共有化の継続的維持。

今後の課題

コミュニケーション

- テイクアウトで減少した、参加者とのコミュニケーションの工夫。
- 参加者とできるだけ面前でのコミュニケーションを取るため、会場外で会話をするなど、工夫して活動を継続する。
- 地域のコミュニティの中で安心できる居場所を作っていくこと。
- 地域の親子や多世代が交流できる以前の様な、子ども食堂（会食型）を月に1回、イベントとして取り入れていく。

広 報

- 本当に必要としている層にいかにか知らせるかが課題。母子寡婦協議会やフードバンクに募集チラシを配布した。
- 子どもたちだけではなく、地域内の孤食高齢者等も交えて縦横斜めの関係を構築したいが、その広報方法の検討。
- 安定した開催ができるようになれば、宣伝や参加者の募集に取り組みたい。
- 感染予防を優先にしながら、子ども食堂を必要としている方々への手厚い支援の継続ができる環境づくり。（子ども食堂を開催していることの情報発信）

地域や各種団体とのつながり

- 学校や行政の協力が欲しい。
- 利用する方に感染が増えた場合、こども食堂としてどこまで対応可能かが不安。近隣のこども食堂と協力体制を取って対応できるようにしたい。
- 居場所として開催しているので制限が多く、出来ないことが多いことが不安である。本当に必要な家庭（ヤングケアラーや引きこもりの家庭など）にはまだ行き届いていないと思われる。引き続き地域の協力を得ながら顔の見える関係を継続していきたい。
- 区生活支援課との協力により、生活保護受給者の参加も始まったことから、今後はこれまで以上に、支援が必要な方へ、正しく支援が届くような仕組みの構築がスムーズに有効になる様にと考えている。

今後の課題

- 区内にゆるいつながりを作ることで、支援がつながりづらい家庭にも届くようにしていきたい。
- 福祉団体と連携し、開催の事前告知も含めて認知度を高め、参加できていない経済的困窮者や不登校児童が遊び場や子ども食堂に参加できるようなきっかけを模索する。
- 活動しているエリアでは、シングル家庭がたくさんある。1人でご飯を食べている子どもの参加につながるができるように、地域の活動団体と連携を取れるような関係を築いていくこと。
- 使用可能となった公民館を有効に活用できるように市や公民館と話し合いを継続し、本来の子ども食堂の目的を果たせるように働きかけをしていきたい。
- 地域が連携できるような取り組みを検討したい。

様々な工夫

- 誰でも来られる食堂を目指す為、アレルギーにも対応できるような取り組みも行いたい。将来的にアレルギー対策をした子ども食堂の開催を検討している。
- コロナが収束していくことを想定して、食堂としての在り方に戻すのか、オンラインとリアルの融合（お弁当配布とオンラインイベント+人数限定の食堂）を目指していくのか、状況を見つつ、最適な判断をしていくことが課題。
- 地域の生産物を積極的にメニューに取り入れたい。
- 買いに来られない方には配達もできるようにしていきたい。食べ物以外の支援も併せて企画していきたい。
- 今後はイベントなどの行事を取り入れていきたい。