

子ども 食堂

開設マニュアル



はじめよう！子ども食堂



鹿児島県保健福祉部子ども政策局子ども福祉課
かごしまこども食堂・地域食堂ネットワーク

目次

① 子ども食堂をはじめるために

(1) 仲間を見つけよう・集まろう	1ページ
(2) 子ども食堂を知ろう	2ページ
(3) 相談をしよう	3ページ
(4) 計画を立てよう	4ページ
(5) 組織を作ろう	5ページ
(6) 必要なものを集めよう	6ページ
(7) 保険に加入しよう	8ページ
(8) 登録をしよう	9ページ
(9) 知ってもらおう	10ページ
(10) はじめてみよう	11ページ

② 子ども食堂の安心・安全のために

(1) 衛生管理と保険加入	12ページ
(2) アレルギー対応	12ページ
(3) 災害に備えて	12ページ

③ 子ども食堂を長く続けるために

(1) 無理なく継続できる活動にしよう	13ページ
(2) 利用者の気持ちを大切にしよう	13ページ
(3) 地域との関係や支援を大事に	14ページ

お役立ち情報・資料

● 子ども食堂の運営に関する相談窓口	15ページ
● 衛生管理に関する保健所の相談窓口	16ページ
● 緊急時の連絡先リスト	17ページ
● 衛生管理のチェックリスト	18ページ

① 子ども食堂をはじめるために

(1) 仲間を見つけよう・集まろう

① 友人や知人に声をかけてみましょう。

子ども食堂を始めて、続けていくためには、仲間が必要です。

友人や知人など、自分に身近な方に「子ども食堂を始めたい」、「こういう子ども食堂を作りたい」、「こういうことを手伝って欲しい」といったことを具体的に伝え、共感や協力をしてくれる仲間を見つめましょう。

また、見つけた仲間で集まって、子ども食堂に対する思いや価値観などが共有できるよう話し合い、「信頼のおける仲間」として、これから始める子ども食堂の中心となるメンバーになることを確認しましょう。

② 地域のつながりを確認しましょう。

地域では、以下のように子どもと地域をつなぐ様々な取組があります。

子ども食堂を始めようと思っている地域において、どのような方がどのような活動をしているのか確認して、地域の課題や子どもの状況などを聞いてみましょう。

これらの活動に取り組んでいる方と関係を築くことにより、子ども食堂の仲間になってくださったり、様々な支援や協力をいただけたりする可能性があります。

また、子ども食堂で生じる様々な課題について、相談に応じてくださる可能性もあります。

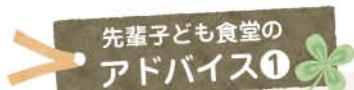


※ 児童委員について

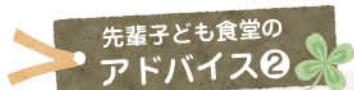
児童委員は、民生委員が兼ねており、地域の子どもたちが元気に安心して暮らせるように、子どもたちを見守り、子育ての不安や妊娠中の心配ごとの相談・支援等を行います。

また、一部の児童委員は児童に関する仕事を専門的に担当する「主任児童委員」の指名を受けています。

お住まいの地域の児童委員については、お住まいの市町村にお尋ねください。



地域の児童委員(民生委員)に立ち上げる前に趣旨を伝え、協力が得られたことでボランティアに入ってくださる方々もいて、運営の助けになっています。



社会福祉協議会や地域の福祉館、役所などを訪問し、ボランティア活動に必要な保険やボランティア募集のことなど、様々な情報が得られ、実際に開催日などのお知らせチラシを置いてもらうなど、協力が得られました。

(2) 子ども食堂を知ろう

① 子ども食堂について調べましょう。

子ども食堂がどのようなところで、どのような活動をしているのか調べましょう。

特定非営利活動法人全国こども食堂支援センターのホームページには、子ども食堂についての様々な取組や支援が紹介されています。

<特定非営利活動法人全国こども食堂支援センター・むすびえ>

(連絡先) 電話：03-4213-4295



② 中心メンバーで子ども食堂を見学しましょう。

子ども食堂が実際にどのように活動しているのかを見学することで、これから始めようとする子ども食堂のイメージが見えてきますし、必要な準備等が分かりやすくなります。また、見学によって、他の子ども食堂とのつながりや、お互いに協力し合える関係を作ることもできます。

③ 見学先の子ども食堂を探しましょう。

県のホームページに、安心・安全の確保など、一定の要件を満たした鹿児島県登録子ども食堂の情報を掲載していますので、見学先をお探しの際の参考としてください。



子ども食堂

検索

④ 見学時の注意点

見学の目的や訪問日時、参加希望人数などを伝え、見学を受け入れてくれるかどうか事前に確認しましょう。

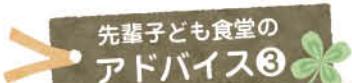
また、中心メンバーで、見学先の子ども食堂で聞きたいことや確認したいことなどをまとめておき、見学の申込をする際に相手方にお伝えしておきましょう。

なお、子ども食堂は、利用者にとっても大事な場所です。見学時は利用者への配慮も心掛けましょう。

見学時の注意点

- 見学可否の事前確認（目的、日時、参加人数などを伝えて許可を得る。）
- 見学先の子ども食堂におけるルールや禁止事項等の確認

もっと詳しく知るために、見学先の子ども食堂を数回、ボランティアでお手伝いされるのもいい方法かも知れません。スタッフの動き、子どもへの接し方など、子ども食堂全般について、多くのことを実際に体験し、学ぶことができるでしょう。



先輩子ども食堂の

アドバイス③

すでに活動を始めているこども食堂を見学して、実際の雰囲気を感じられたので、自身の活動にも具体的なイメージが湧きました。

「いいことだからみんな協力してくれるはず」という考えではなく、いろいろな立場の方に理解してもらうために、進んで出向いて協力をお願いしている姿が参考になりました。

(3) 相談をしよう

県の子育て支援課のほか、地域振興局・支庁で、子ども食堂の運営についての相談に応じています。また、食中毒の発生防止といった衛生管理については、県内の各保健所で相談に応じています。



子ども食堂相談窓口

検索

相談窓口については、
15ページ

このほか、お住まいの市町村の社会福祉協議会では、ボランティアの募集やボランティア保険、助成金等についての相談に応じています。

子ども食堂を始めようとする際には、これらの相談窓口に事前に相談してみましょう。特に、子ども食堂の衛生管理は、子ども食堂の安心・安全の確保や利用者の信頼を得る上で最も重要な要素ですので、保健所に相談しながら、より良い衛生管理に努めていきましょう。

※ 自宅や空き家を改装して子ども食堂を開設する場合には、お住まいの市町村の建築関係の部署に相談しましょう。また、利用者人数によっては、消防署への届出が必要な場合もありますので、消防署にも事前に相談しましょう。

なお、次の子ども食堂のネットワークでは、子ども食堂の運営に実際に関わっておられる方が相談に応じています。

かごしまこども食堂・地域食堂ネットワーク



県内の子ども食堂のゆるやかな連携組織です。

(連絡先) 電 話：099-296-8210 メール：kagoshimaks1015@gmail.com

特定非営利活動法人かごしまこども食堂支援センターたくして



県内のこども食堂を支援する団体です。

(連絡先) 電 話：099-296-8210 メール：info@takushite-kagoshima.com

特定非営利活動法人全国こども食堂支援センター・むすびえ



全国のこども食堂ネットワークを支援する組織です。

社会貢献を考える企業・団体とつながり、こども食堂の支援につなげています。

(連絡先) 電 話：03-4213-4295 (受付時間 10:00 ~ 17:00)

子ども食堂の紹介①

いぶすきそらまめ食堂(指宿市)



そらまめ食堂は今年（2023年）で7年目になります。地域の人が自由に集まり、ゆるやかに繋がってくれたらという思いで作った場所です。今はコロナの影響でお弁当が中心ですが、読み聞かせ、ミニコンサート、手作り教室、野外活動のじゃがいも掘り、学童クラブ、保育園への出張出前、フードバントリー、講演会、スタッフの勉強会などの活動を行っています。

開催場所

ハクエイ新建材店 指宿市東方 10829-1

開催日時

第3日曜日 12:00 ~

フードバントリーは不定期 LINE 等でお知らせ
問合せ先 090-1972-5725 (櫻井)

(4) 計画を立てよう

(1) ②でも触ましたが、地域の子どもの状況などを踏まえた上で、中心メンバーで、どのような子ども食堂にしていくのか話し合いましょう。

次のチェック表に書いてまとめると、活動のコンセプトが明確になってきます。

活動内容の整理・チェック表

✓欄	視点	考えるポイント	記入欄
<input type="checkbox"/>	何のため? (目的)	子どもの生活支援（貧困対策）孤食対策、食育活動、食事を通じた世代間交流・地域活性化、子どもの居場所づくりなど	
<input type="checkbox"/>	誰のため? (対象)	地域の子どもなら誰でも、地域の親子、地域の子どもと高齢者など	
<input type="checkbox"/>	何を大切に? (目標)	安心・安全、居心地の良さ、家庭的な雰囲気など	
<input type="checkbox"/>	いつ? (日時)	開催日時、子どもが来やすい時間帯はいつかなど	
<input type="checkbox"/>	どこで? (場所)	会場をどうするか、駐車場が必要かなど	
<input type="checkbox"/>	どのように? (方法)	調理する人、利用者の人数規模、利用料金の設定など	

食材の確保やボランティアの募集、資金をどのように集めるかについても忘れないで話し合って、目処を立てましょう。

利用者の人数規模次第で、やり方や労力は大きく変わってきます。

例えば、より身近で家庭的な雰囲気の子ども食堂を目指したい場合は、少人数の利用者で計画を立ててみるのもよいでしょう。

① 食材の確保

地域の方からの食材の提供を期待できるかも知れません。地域とのつながりを確認の上、どのように協力を依頼するかも考えましょう。

② ボランティアの確保

調理や配膳、場内整理等、様々な役割のスタッフが必要です。中心メンバーだけではスタッフが不足する場合には、ボランティアを集める必要も出てきます。

③ 資金の確保

食材や備品の購入、会場の使用料、ボランティア保険の保険料などで、資金が必要です。子ども食堂を始めすぐに寄附金や助成金をもらうのは厳しい現状もありますので、当面の資金を自分達でまかなえるようにしていくことも重要です。

中心メンバーによる会費制や利用料金の設定など、工夫しましょう。

※ 子ども食堂の中には、子どもや保護者の生活支援やメンタル面でのケアまで含めた、福祉的な取組を中心としているところもあります。このような子ども食堂を目指す場合、専門的な知識・ノウハウを持つ方の参加や地域の理解を得ることなどが必要となりますし、中心メンバー自身も自ら社会福祉の様々な制度やデリケートな対応方法などを学ぶ必要があります。計画段階から入念に準備しましょう。

(5) 組織を作ろう

中心メンバーで会則や規約を作り、代表者を決めましょう。

子ども食堂を始める上では、地域の様々な方に協力や支援、了解をお願いする場面や様々な手続きを行う場面が出てきます。

このような場面では、子ども食堂について「代表者は誰で、主なメンバーは誰で、こういう運営の仕方をします。」といった説明を求められることがあります。また、子ども食堂がより多くの利用や支援、賛同を得ていく上で、会則や規約に基づく健全な運営、暴力団といった反社会的勢力の排除、子ども食堂の収入・支出を明らかにできる会計処理、安心・安全の確保などが判断基準として求められる場合があります。

会則や規約、代表者を含む役員名簿については、子ども食堂や子ども食堂を運営する団体の名前が入った口座を開設する際に金融機関から提出を求められたり、助成金や補助金を申請する際にも提出を求められたりするのが一般的です。

子ども食堂の活動を理解してもらうため、(4)の計画を踏まえて、目指す子ども食堂の姿、代表者や役員の選び方と役割、運営の仕方、資金の確保などを盛り込んだ会則や規約を作り、様々な場面で説明できるようにしましょう。



ワンポイント

子ども食堂の口座を作りましょう。

子ども食堂に対しては、様々な民間等の団体が助成金や補助金により支援していますが、このような助成金や補助金は子ども食堂の名前や子ども食堂を運営する団体の名前が入った口座に入金されるのが一般的です。

銀行などと相談の上、子ども食堂の名前や子ども食堂を運営する団体の名前が入った口座を開設し、収入・支出を適切に管理しましょう。



子ども食堂の紹介②

たわわタウン谷山子ども食堂 (鹿児島市)



子ども達の未来が、健康で住みやすい環境であるように応援する食堂です。お弁当配布時に鹿児島の豊かな食材のこと、体に必要な栄養、バランスの良い食事などの食育活動を行うとともに、良い地球環境の為にゴミ分別の大切さなど楽しく伝えています。

開催場所 たわわタウン谷山 2F 調理室 鹿児島市西谷山 1-5
開催日時 第2土曜日 11:00 ~ 13:00 (要予約)
問合わせ先 080-6569-2375 (西)

(6) 必要なものを集めよう

子ども食堂を始める基本的な体制が整ったら、会場、食材、備品など、必要なものを具体的に選定し、誰がどのようにして調達するか、役割分担も決めましょう。

会場・設備

- 開催日時、時間帯、開催頻度、利用者の人数に適した会場を探しましょう。
- 子どもが来やすい会場を探しましょう。(地域の子どもに限らず、広く利用を想定している場合には、駐車場の確保も検討しましょう。)
- トイレや手洗い場があり、飲食ができる会場なのかを確認しましょう。
- 会場利用の申込手続きや空き状況、料金を確認しましょう。(継続的に利用できる会場なのか、負担可能な会場利用料なのかも検討しましょう。)
- 調理設備や調理用具、食器などの備品等があるかを確認し、利用手続きを確認しましょう。
- 会場が衛生面で子ども食堂に適しているか、事前に保健所に相談しましょう。

備品・消耗品

- 調理用具や食器、お箸、スプーン等の備品がない会場の場合は、どのようにして調達するか決めましょう。
- 食器用洗剤、ビニール手袋、ゴミ袋、手洗い洗剤、消毒用アルコール、ティッシュ、布巾、雑巾、ラップ、キッチンペーパーなどの細々とした消耗品も必要です。どのようにして調達するか決めましょう。
- 調理担当者は、衛生面に配慮して三角巾、マスク、エプロン、手袋を着用する必要があります。保健所に相談の上、準備しましょう。

食材

- どんなメニューで何人分作るかを決めて、必要な食材と量を計算しましょう。
※ 最初は無理をしないメニューにしましょう。
(全国的には量を調整しやすく、調理の手間が比較的少ない「カレー」が多いようです。)
- 食材の調達方法を決めましょう。食材の費用は1食当たり150～250円ほどのところが多いようです。
- 購入するものと提供を募るものを決めましょう。食材の提供については、地域の方等に相談しましょう。
(加工食品等については消費期限を確認しましょう。)



ワンポイント

領収書をもらいましょう。

(5) でも触ましたが、子ども食堂の収入・支出を明らかにできる会計処理のためには、個人の支払いと子ども食堂の支払いを区別する必要があります。また、助成金や補助金の申請では、支払いを証明する書類として領収書（又は領収書の写し）の提出を求められるのが一般的です。食材の購入等で支払いをする際は、子ども食堂や子ども食堂を運営する団体を宛名にした領収書を発行してもらい、レシートと一緒に大事に取っておくようにしましょう。

先輩子ども食堂の アドバイス④

領収書がなかったり、個人名義の銀行口座しかなかったりして、子ども食堂向けの助成金や補助金をもらえなかった、手続きに手間取ってしまったという話はよくあります。せっかくの支援を活用できるように取り組むのも大事です。

運営スタッフ

子ども食堂開催日当日の運営には、中心メンバーだけでは不足することも考えられますので、運営スタッフの募集についても検討しましょう。（子どもが30人参加して食事の提供のみ行う場合の例）

- 全体総括：1名（中心メンバー）
- 受付・会計担当：1～2名（うち1名は中心メンバー）
- 調理担当：2名（うち1名は中心メンバー）
- 交通安全・会場への案内担当：1～2名（必要に応じて）
- 配膳担当：2名

運営スタッフの募集は次のような方法がありますので、参考にしてください。

- 地域の中心メンバーの友人・知人・身内等に声をかける。
- 近くの学校にボランティア活動を行っているクラブ・サークル等がないか調べて、協力をお願いする。
- お住まいの市町村社会福祉協議会のボランティアセンターに相談する。
- 子ども食堂の開催チラシやインターネット（ホームページ、ブログ、SNS）で募集する。
- 地域の自治会長や児童委員などに相談し、募集の協力をいただく。

資金

(4)の「計画を立てよう」でも触れましたが、食材・消耗品の購入や会場使用料、ボランティア保険料等の経費が生じるので、どうしても活動資金が必要となります。

以下のような方法を参考に資金を工面しましょう。

- 中心メンバーの会費 ((5)の「組織を作ろう」でも触れましたが、中心メンバー以外に支援サポートなどを組織に加えて会費を集める手法もあります。)
- 利用料金でまかなう。
- ホームページやチラシで寄附金を募集。
- クラウドファンディング
- 民間団体等による助成金の活用



子ども食堂の紹介③

湊町こども食堂（いちき串木野市）



子どもの孤食を少しでも解消しようと立ち上げました。コロナ禍ではテイクアウトで対応していましたが、落ち着いたら、子ども達（高齢者を含む）が湊町交流センター内で一緒に食事が出来るように取り組みたいです。こども食堂の利用者も増加傾向にあるので、ボランティアの募集にも努めています。

開催場所

湊町交流センター

開催日時

いちき串木野市湊町1丁目115
第2土曜日 11:30～13:30

問合わせ先

090-2855-6760（松下）

(7) 保険に加入しよう

子どもたちに安心して子ども食堂を利用してもらうために、食中毒や事故等に対応する保険に加入しましょう。

保険への加入は、子ども食堂の利用者や支援してくれる方々に「子ども食堂が安心・安全である。」ことを示すこととなり、子ども食堂の活動への理解、信用を高めることにもつながり、子ども食堂を主催・運営する側にとってもメリットとなります。

保険には様々な種類がありますが、お住まいの市町村の社会福祉協議会では、ボランティア行事用保険といった子ども食堂にも対応した保険を取り扱っています。

保険への加入には、保険料が必要となりますので、(4) の「計画を立てよう」でも触れましたが、保険料は子ども食堂を始めるために必要なコストとして考えておきましょう。

子ども食堂の紹介④

くっかる食堂（奄美市）



2016年に、くっかるの認可外保育園を卒園した子ども達が遊びに来れる場所を設けたいと始めました。保護者、子ども、地域の高齢者など、地域の方々の居場所になっています。目の前には小学校があり、開催日の3日前にチラシを持ち込んで、全校児童に配布してもらっています。コロナ禍でテイクアウトスタイルですが、常設の「子どものおうち（第3の居場所）」を開所したので、居場所型になっていくことを目指しています。

開催場所 くっかかる子どものおうち 奄美市名瀬小宿 991
開催日時 毎月1回土曜日 11:30～無くなり次第終了
問合せ先 0997-54-8566（くっかる）

子ども食堂の紹介⑤

みんなの食堂 すいせんの花（長島町）



長島町ひとり親寡婦福祉会「すいせんの会」が運営しています。令和4年7月に鹿児島県の事業（出張子ども食堂）で立上げ支援を受け、以後、町内の公民館などを巡回するかたちで開催。子どもも高齢者も共に集い、楽しんでいただく交流の場もあります。

開催場所 長島町内
開催日時 不定期
問合せ先 0996-86-0190（長島町社会福祉協議会）

(8) 登録をしよう

子ども食堂の活動内容や求める支援を広く県民の方々へお知らせすることを目的とした、「鹿児島県子ども食堂登録制度」があります。

この制度により登録された子ども食堂は、原則として、営業許可、届出など保健所における手続きが不要となります。

また、県のホームページにおいて、連絡先、開催内容、子ども食堂のホームページ、求める支援内容などを県民に紹介することができますので、子ども食堂の活動への理解が深まり、身近な子どもの居場所として利用が進むことや、子ども食堂に対する食材の提供やボランティア、寄附金といった様々な支援につながることも期待できます。

登録の届出に際して提出する書類

- ① 様式第1号「鹿児島県子ども食堂登録届」
- ② 子ども食堂を運営する団体の会則、設立趣意書等
- ③ 子ども食堂を運営する団体の役員等名簿、会員名簿
- ④ 誓約書
- ⑤ 市町村又は市町村社会福祉協議会若しくは児童委員の意見書
- ⑥ 子ども食堂施設の大要
- ⑦ 子ども食堂の開催場所の周辺地図

※ ⑤の意見書の提出は任意となります。

※ 登録の様式及び記載例等は、以下の県ホームページからダウンロードできます。



子ども食堂登録制度

検索

登録の届出は、県の子育て支援課に送付（メール、郵送）又は持参ください。また、お住まいの市町村を管轄する地域振興局・支庁の子ども食堂相談窓口でも受け付けます。

子ども食堂の紹介①



Smile ガーベラ畑食堂 (姶良市)

「子ども達の居場所を作りたい！」「お母さんお父さんが一食作らないことで、子どもと笑顔で過ごせる時間を作りたい！」「地域の方に子ども達を見守ってもらえる環境を作りたい！」との思いで立ち上げました。たくさんの笑顔に出会えることを楽しみにしています。

開催場所

整骨院ホワイトガーベラ 姐良市東餅田 1678-1

開催日時

月1回日曜日 16:00～無くなり次第終了

問合せ先

090-5025-3172 (宮永)

(9) 知ってもらおう

① 地域の理解を得ましょう。

(1) ②でも触ましたが、地域には、以下のように子どもと地域をつなぐ様々な活動に取り組んでおられる方々や地域の福祉を担っている方々がいます。

<地域組織>

町内会長
自治会長

<福祉関係>

児童委員(民生委員)
社会福祉協議会

<その他>

PTA会長
放課後児童クラブ運営者
子ども会長等

<市町村>

児童福祉担当課
スクールソーシャルワーカー等

子ども食堂を今後、スムーズに運営していくために、できるだけ、これらの方々に子ども食堂について丁寧に説明し、理解をいただくようにしましょう。

理解や協力をもらえる関係になると運営がしやすくなります。

② お知らせしましょう。

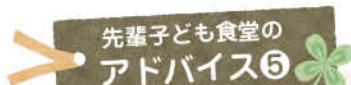
子ども食堂の準備が整ってきたら、お知らせしましょう。子どもや子どもの保護者など、利用してもらいたい方の目に留まることが大事です。

インターネット（ホームページ、ブログ、SNS）を開設して情報を拡散してもらう方法もありますが、地域の子ども食堂を知つてもらうためには、紙でチラシを作つて地域内で掲示・配布するのも有効な方法です。

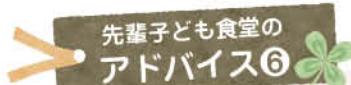
チラシには、次のようなことを盛り込みましょう。

- 開催日時、開催場所（地図入り）、利用料金、メニュー、利用対象者
- 団体概要（子ども食堂を運営する団体名とその紹介文、問合せ先）
- 申込方法、申込先
- 注意事項（アレルギー対応、送り迎え）など

分かりやすく、楽しそうなイメージで作つてみましょう。



子ども食堂を始めるのに「人・食材・お金・場所」が必要と考えていましたが、始めてみると、「みなさんに来てもらうための情報を届けてもらうための準備」が一番大切だと感じました。



アレルギー対応や送り迎えなど、できれば理想と思うことはたくさんありますが、子ども食堂の開催日が月1回、又は2回といつても、意外とすぐに次の開催日がめぐってきます。まずは初めの一歩として、無理なくできることをやっていくのがいいと思います。

(10) はじめてみよう

① 当日、準備するものの確認

当日、準備するものをあらためて確認しましょう。また、17ページの緊急時連絡先リストも作成し、会場内に掲示するかスタッフ間で共有しましょう。

多くの子ども食堂では、(6)の「必要なものを集めよう」でも触れた備品や食材など以外に、次のような準備をされているようです。

- 【例】
- 入り口の目印（看板、のれん等）、スタッフ名札
 - 受付名簿（※食中毒など万が一に備えて、利用者の連絡先を書いておきましょう。）
 - 子ども食堂内のルールや注意書き
 - 募金箱（参加費、寄附金）、おつり
 - 献立表（アレルギー情報も）
 - アンケート、次の開催告知（チラシ等）
 - 寄付や食材の提供のあった協力者等の情報掲示

② 役割分担

中心メンバーや協力いただけるボランティアなどで役割分担を決めましょう。

準備するものの購入を誰が行うかも予め決めましょう。

<役割分担表（参考例）>

スタッフ名	○○さん	□□さん	△△さん
役割	全体責任者	会計・受付	食材購入・調理
タイムスケジュール			
9:00～	集合・全体ミーティング		
9:30～	会場設営補助	△△さんの調理補助	調理
11:00～	緊急対応等	受付設営・準備	
11:30～	会場案内等	受付	配膳

③ 当日スケジュール

当日のスケジュールを決めて、子ども食堂の開始前にミーティングを行って、様々な確認や注意事項の読み合わせなどを行いましょう。

<当日のスケジュール例（土曜日昼開催の場合）>

9:00 スタッフ集合・ミーティング ▶ 9:30 調理開始 ▶ 10:00 会場設営

11:30 受付開始 ▶ 12:15 食堂開始 ▶ 13:30 食堂終了・片付け ▶ 14:30 反省会・解散
※片付けには意外と時間がかかります。

④ 予行演習(プレオープン)と振り返り

はじめての子ども食堂は不安も大きいと思います。このような場合には、関係者や協力者のみで予行演習（プレオープン）をされてみるのもよいでしょう。

また、子ども食堂の経験者にアドバイスをお願いするのもよいでしょう。

子ども食堂終了後は、課題などを振り返り、次回開催に活かしましょう。

② 子ども食堂の安心・安全のために

(1) 衛生管理と保険加入

1の(3)と(7)でも触ましたが、子どもたちが安心して子ども食堂を利用し、子ども食堂の安心・安全を確保していくためには、衛生管理と保険加入は大変重要です。

子ども食堂で万が一、食中毒や事故が発生した場合、利用者に及ぼす被害はもとより、子ども食堂に対する信用にも影響を与えてしまいます。

衛生管理については、保健所に事前に相談されることをお勧めしますので、その指示に従いましょう。

また、厚生労働省が示している「子ども食堂における衛生管理のポイント」も参考にしてください。



子ども食堂における衛生管理のポイント

検索

また、保険には様々なものがありますが、お住まいの市町村の社会福祉協議会で取り扱っているものもありますので、事前に相談しましょう。

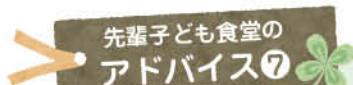
(2) アレルギー対応

最近は、食物アレルギーの子どもが増えています。子ども食堂として、アレルギー対応をするか決めておく必要があります。

アレルギー対応をする場合には、事前申込制とし、栄養士などの専門職の方に関与していただき、除去食を用意する必要があります。

アレルギー対応をする場合、しない場合、いずれにおいてもチラシに明記したり、会場内に注意事項を掲示したりするなど、周知を徹底しておきましょう。

また、保護者同伴でない子どもが利用する場合には、アレルギーの有無について、受付などで確認しておきましょう。



食事を配膳するところに、安全に配慮して調理していることや保険に加入していることを掲示して、利用者にお伝えしています。

(3) 災害に備えて

子ども食堂の活動中などに万が一、地震などの災害が発生した場合に備えて、次のような点について確認しておきましょう。

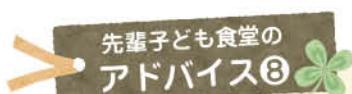
- 会場の中で危険な場所と安全な場所（地震などの際、どこに身を隠すか確認しておきましょう。）
- 会場最寄りの避難所や避難経路
(避難の際は、保護者などが分かるようにどこに避難したかを会場の入口に大きく書き出しておくとよいでしょう。)
- 大雨や台風のため、子ども食堂を急きょ中止する場合の周知方法

③ 子ども食堂を長く続けるために

(1) 無理なく継続できる活動にしよう

自分達の生活にあったペースや地域等で得られる支援の状況を考慮して、無理なく活動しましょう。無理をせずに少しずつ進めることが継続につながります。

子ども食堂の運営に関する悩みは一人で抱え込みます、みんなで考えましょう。



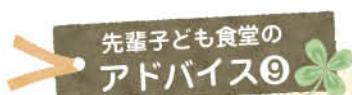
多くの人数に対応していますが、いろいろなニーズがあり、「本当は学習支援もしたほうがよいのか」、「食後の活動も準備した方がいいのか」と悩んだこともあります。しかし、今は、すべてに対応していくよりは「今の自分たちにできること」を少しずつでも続けていくことの大切さを感じています。地域に活動が根付いていくように、細く長く続けていきたいと思っています。

(2) 利用者の気持ちを大切にしよう

「次もまた来たい。」と思える楽しい場所にするために、利用者の気持ちを大切にしましょう。

また、利用者との関係では、次のルールを守りましょう。

- 子ども食堂で知り得た情報をむやみに口外したり、インターネット上に公開したりしない。
- 本人や保護者の許可なく写真や動画の撮影、録音はしない。
- 子どもと安易な約束はしない。



参加した子どもから、「すみっここの席が落ち着く」と言わされたことがあります、みんなでわいわいとした団らんの時間が好きな子どももいれば、静かな環境が落ち着く子どももいることがわかりました。それが自分の気に入った「居場所」を見つけられるように、多様な子ども食堂ができていけばいいと思います。

活動を始めてからしばらくたって、アンケートをとってみると、参加者が何を求めているのかという思いにも気づくことができました。子ども食堂が「こうでないといけない」と思わず、地域の中で求められている「自分たちの地域の食堂」のあり方を考えていけばいいと思いました。

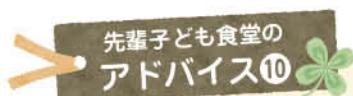
小規模な子ども食堂ですが、来ている子どもたちは本当に楽しみにしてくれています。少しでも、必要としてくれる子どもたちの活動になっているのであればありがたいと思っています。

(3) 地域との関係や支援を大事に

1の(1)②や(9)①でも触れましたが、地域では、行政や学校を含め、多くの方々が、それぞれの立場で子どものために様々な活動をしています。このような方々の活動をよく理解し、尊重した上で、円滑な関係を築くことが、子ども食堂への信頼や協力にもつながりますし、長く続けていく上でもプラスになります。

また、児童委員などと円滑な関係が築けていると、デリケートな対応が必要となる子どもや保護者、気になる子どもや保護者の対応について相談しやすくなります。

子ども食堂の活動をきっかけとして、地域で子どものために活動しておられる方とつながり、みんなで子どもたちのことを考えましょう。



先輩子ども食堂の アドバイス⑩

児童委員（民生委員）さんや町内会長さんも、現在抱えていることが多く、一概にみなさん が子ども食堂に協力が多くできるわけではありませんが、こちらの活動に関心を寄せてくださっています。知っていただいていることで「何かあれば力になってくださる」という安心感があります。やはり事前にご挨拶に行って、連携を深めようという姿勢が大切だと思います。

子ども食堂の紹介⑦

ばあちゃん家食堂（鹿屋市）



川西町内会女性部が中心となり、地元の小学校の職員らと共に、小学校の土曜授業の日に開催しています。町内の方から寄せられる米や野菜を使って、メインのカレーライス、から揚げやハンバーグなどを子どもが喜ぶメニューをこしらえています。町内会女性部の平均年齢は68歳（最高齢者は80歳！）。子どもたちの「美味しかった、ありがとうございました！」と笑顔で帰っていく姿に元気をもらうばあちゃん達です。

開催場所

川西公民館 鹿屋市川西町4354

開催日時

第2土曜日 11:45～13:00

問合せ先

090-4889-0838（岩切）

お役立ち情報・資料

子ども食堂の運営に関する相談窓口

お住まいの市町村	相談窓口	所在地	電話番号
県内全域	保健福祉部 子ども政策局 子ども福祉課	〒 890-8577 鹿児島市 鴨池新町 10-1	099-286-2809
鹿児島市、日置市、 いちき串木野市、 三島村、十島村	鹿児島地域振興局 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉・保護係)	〒 899-2501 日置市伊集院町 下谷口 1960-1	099-272-6301
枕崎市、指宿市、 南さつま市、南九州市	南薩地域振興局 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉係)	〒 897-0001 南さつま市加世田 村原二丁目 1-1	0993-53-8001
阿久根市、出水市、 薩摩川内市、さつま町、 長島町	北薩地域振興局 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉・保護係)	〒 895-0041 薩摩川内市 隈之城町 228-1	0996-23-3166
霧島市、伊佐市、 姶良市、湧水町	姶良・伊佐地域振興局 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉・保護係)	〒 899-5112 霧島市隼人町 松永 3320-16	0995-44-7965
鹿屋市、垂水市、曾於市、 志布志市、大崎町、 東串良町、錦江町、 南大隅町、肝付町	大隅地域振興局 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉係)	〒 893-0011 鹿屋市 打馬二丁目 16-6	0994-52-2123
西之表市、中種子町、 南種子町、屋久島町	熊毛支庁 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉・保護係)	〒 891-3192 西之表市 西之表 7590	0997-22-0039
奄美市、大和村、宇検村、 瀬戸内町、龍郷町、喜界町、 徳之島町、天城町、伊仙町、 和泊町、知名町、与論町	大島支庁 保健福祉環境部 地域保健福祉課 (児童福祉係)	〒 894-8501 奄美市 名瀬永田町 17-3	0997-57-7243

お役立ち情報・資料

衛生管理に関する保健所の相談窓口

お住まいの市町村	保健所名	所在地	電話番号
鹿児島市	鹿児島市保健所	〒 892-8677 鹿児島市山下町 11-1	099-224-1111
日置市, いちき串木野市, 三島村, 十島村	伊集院保健所	〒 899-2501 日置市伊集院町 下谷口 1960-1	099-273-2332
枕崎市, 南さつま市, 南九州市	加世田保健所	〒 897-0001 南さつま市加世田 村原二丁目 1-1	0993-53-2317
指宿市	指宿保健所	〒 891-0403 指宿市十二町 301	0993-22-2172
薩摩川内市, さつま町	川薩保健所	〒 895-0041 薩摩川内市 隈之城町 228-1	0996-23-3165
出水市, 阿久根市, 長島町	出水保健所	〒 899-0202 出水市昭和町 18-18	0996-62-1636
伊佐市	大口保健所	〒 895-2511 伊佐市大口里 53-1	0995-23-5103
霧島市, 姶良市, 湧水町	姶良保健所	〒 899-5112 霧島市隼人町 松永 3320-16	0995-44-7951
曾於市, 志布志市, 大崎町	志布志保健所	〒 899-7103 志布志市志布志町 志布志二丁目 1-11	099-472-1021
鹿屋市, 垂水市, 東串良町, 錦江町, 南大隅町, 肝付町	鹿屋保健所	〒 893-0011 鹿屋市打馬二丁目 16-6	0994-52-2103
西之表市, 中種子町, 南種子町	西之表保健所	〒 891-3192 西之表市西之表 7590	0997-22-0777
屋久島町	屋久島保健所	〒 891-4311 熊毛郡屋久島町安房 650	0997-46-2024
奄美市, 大和村, 宇検村, 瀬戸内町, 龍郷町, 喜界町	名瀬保健所	〒 894-8501 奄美市名瀬永田町 17-3	0997-52-5411
徳之島町, 天城町, 伊仙町, 和泊町, 知名町, 与論町	徳之島保健所	〒 891-7101 大島郡徳之島町 亀津 4943-2	0997-82-0149

緊急時の連絡リスト

緊急時に備え、

- ・事前に関係する連絡先確認し、記載しましょう！
 - ・また、目立つ場所に貼り、緊急時にすぐに連絡できるようにしましょう！



衛生管理のチェックリスト

項目

調理前に行うこと

1	調理施設は清掃や整理整頓を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？ また、手指の傷などはありませんか？
4	エプロンや三角巾、マスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？
7	献立や食材の仕入れ先・仕入れ時間の記録（レシートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか（冷えていないなどの温度の異常はありませんか）？ また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましたか？
9	お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？

調理中に行うこと

10	魚介類、野菜・果物は流水で良く洗いましたか？
11	別の原材料を調理する場合などは、手洗い、消毒を行いましたか？ また、手洗いの際、調理器具についても、洗浄剤で洗浄してから使いましたか？
12	食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度 75℃で1分間以上）しましたか？
13	生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使いましたか？専用のものがない場合は、よく洗浄剤で洗浄してから、使いましたか？

調理が終わった後に確認すること

14	調理後は、時間を置かずに提供しましたか？
----	----------------------

目立つところに貼って、確認しましょう !!

