

Q3 活動資金や食材・機材はどのように調達しましたか？

●つしま子ども食堂 代表:谷口 雅子さん



100円玉も持ってこれない子もいるかもしれないから、募金を集めて無料で始めることにしました。募金箱は、空き缶に穴を開けてくれるスタッフと、かわいくデコレーションしてくれるスタッフの共同作業で手作りました。毎回1万円から2万円ぐらいは集まると思います。でもそれだけでは足りないの、「マルト水谷」さんが行っている「ハッピーリングチャリティ」注2)で多額の寄付金をいただいて大変助かっています。

メニューはいただいた食材から考えることもありますが、話し合いでメニューを決めてから食材を集めることが多いです。流しそうめんのときは、スタッフの知り合いの企業から食材をいただきました。子ども食堂ネットワークを通し

て、鶏肉12キロをいただいたこともあります。野菜は津島市と愛西市の農家さんに声をかけて、集めてくれる方がいるので、いつもその方をお願いしています。地元の野菜なので新鮮で美味しいですよ。ないときは買いますが、いろいろなスタッフがいるので、それぞれの知り合いを通して集めています。

食器はスタッフの親がたくさん集めていて、それをいただきました。会議で大きな鍋が欲しいと話していると、どこからともなく集まってきます。「しげんカフェ」に使われなくなった寸胴鍋とかが持ち込まれると、とっておいてくれます。

注2) 株式会社マルト水谷の社会貢献活動で、期間内に参加店舗で提供された「生ビール」1リットルにつき1円を寄付するチャリティキャンペーン。

●つなぐ子ども食堂 代表:安藤 綾乃さん



経費は回によってまったく違います。会場費も毎回違いますし、材料費も寄付食材だけで8割を賅えるときもあれば、まったく足りずにほとんどを購入する月もあるからです。その回の参加費収入に対して赤字になるときもあります。食材は「あいち子ども食堂ネットワーク」の協力団体や地域の方のご厚意でいただきます。しかし、毎回必ずいただけたとは限りませんし、あらかじめ決まっているメニューに合う食材を必要な量(50食分)確保すると難しく、地域の中で安いお店を探して購入することがほとんどです。もちろん、寄付していただいた食材によって、当日のメニューを変更・追加することもあります。

調理器具や食器は自分たちで持ち込みます。すべて揃っ

ている会場もありますが、自分たちがわかっているものを使う方が早く、使いやすいからです。タッパーウェアや使い捨て手袋、調理器具など最初に必要なものは、社会福祉協議会のサロン開設助成金を利用して購入しました。その後、個人や商店の方から使っていない食器やトレイもいただき、必要なものが揃っていききました。普段はそれをクリアボックスなどに入れて倉庫に保管しています。



●子ども食堂 ふえりこ 医療法人さわらび会副理事長 社会福祉法人さわらび会専務理事:山本 ゆかりさん



食事の費用については、はじめは18歳以上は300円で、18歳未満は無料に設定していました。さわらび会の山本左近CEO注3)が、他の地域の子どもの食堂の状況を聞いてきました。それによると、無料だと遠慮してしまうので、少しでもお金を取った方が子どもたちの心の負担がなくなり、利用者数が増えるということでした。そこで、第5回目から、18歳未満は10円に変更したところ、子どもたちの数は増えていきました。

資金については、今回は、「既存の社会資源を活用した子ども食堂開設モデル事業委託」を受託しましたので、委託料を活用しています。食材の購入費は立て替えていますので、委託事業終了後に支払われます。

食材は、法人の食材を管理している部門がありますので、そこで発注してもらっています。豊橋に食品を寄贈しているフードバンクがあるので、豊橋市社会福祉協議会を通して、一度だけ年末にもらいに行きました。

調理器具は、法人内に設備がありますので、そこを利用しています。お皿やスプーンなどの食器類についても、法人内の高齢者施設や障害者施設から、開催日に合わせて借りています。

注3) 最高経営責任者

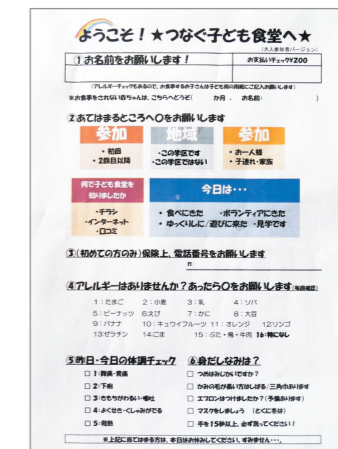
Q4 気を付けていることはありますか？

衛生面には気を付けています。調理するときは手袋をして、果物とか野菜を先に切って、肉や魚は後から切ります。基本的に使うまな板も野菜と肉とは分けています。生肉を扱ったまな板は、熱湯で流すようにしています。

こうした知識は、愛知県が開催した子ども食堂運営ボランティア向けの連続講座に、スタッフが参加して学びました。講座の中では、手洗いをしっかりやらないと、たくさんの菌が手に付着していることが分かる実演もあって参考になったそうです。そのときの資料を、調理に参加するスタッフに配って、気を付けるようにしています。

食物アレルギーについては、命に関わることもあり、とても対応できないので「対応していません」とお伝えしています。スタッフの中に少し詳しい人がいるので、シチュエーションを作るときは、牛乳の代わりに豆乳を使ったり、唐揚げを作るときには、小麦粉ではなく片栗粉を使ったりしています。卵入りと卵なしのお吸い物も作っています。最近では、使ったカレールーの箱をそのまま貼り出して、できる範囲で食品表示をしています。それを見てご自身で判断していただいています。

当日、アレルギーや体調を参加者全員に確認しています。アレルギー、体調や身だしなみについてのチェックシートを作り、受付時に自分で書いてもらいます。アレルギーがある子には名札に貼り、みんなに見えるようにします。活動を始めたときは紙に書いてもらう形ではありましたが、確実に確認できるように、方法を少しずつ変えてきました。このチェックシートはボランティアのお母さんが作ってくれています。



はじめは夕食にしようとも考えましたが、夜に来て子どもたちに何かあっても心配なので、安全性を考えて、給食のない土曜日の昼間に開催することにしました。

子ども食堂の開設前には、食中毒に注意して、衛生管理については手洗い、うがいなど徹底しています。職員もボランティアも、玄関を入ってきたら石鹸で手を洗ってもらい、さらに病院でも使っている殺菌効果のあるウルトラ水で、手を消毒していただいています。一般的には、アルコールを使いますが、ノロウイルスには効きませんから、ウルトラ水を使用しています。調理をする者は2週間に1回検便をして、サルモネラ菌などの

検査をしています。また、インフルエンザの流行る1月から3月は、感染を防ぐために子ども食堂は開設していません。インフルエンザが収束したら再開したいと思います。

