

## 「ほいくえん子ども食堂」を支えてくださった企業・団体のみなさん

### 一部ご紹介[五十音順・敬称略]

ちょっと無理して 地域を元気に 地球を元気に  
**SK GROUP**

SK GROUP

パッケージの専門商社  
**株式会社 高速**

株式会社 高速

**COSTCO**  
WHOLESALE

コストコホールセールジャパン  
株式会社

耕不尽 他、個人の方々

## F フローレンスの活動は、皆様のご寄付に支えられています フローレンスに寄付をすることで活動に参加してみませんか？

### 毎月定額の寄付で応援する

マンスリーサポーターとして継続的に決まった額を寄付いただく方法です。金額は以下のコースからお選びいただけます。

1,500円/月 3,000円/月 5,000円/月 10,000円/月 15,000円/月 30,000円/月

#### 申込み方法

① 下記URLからお申し込みいただけます。

<https://florence.or.jp/AnnualReport2021-monthly>



② コース変更はこちらのお問い合わせフォームより金額変更の旨ご連絡をお願いします。

<https://florence.or.jp/contact/personal-donate/>



### 自由な金額の 寄付で 応援する

好きな金額で寄付できる方法です。

詳細はこちらから

<https://florence.or.jp/AnnualReport2021-onetime>



2021年12月に開設した新しい寄付サイト「オトナリ」なら、Amazonアカウントで100円から簡単に寄付ができます。

詳細はこちらから <https://florence.or.jp/AnnualReport2021-otonari>



### 遺贈寄付

詳細はこちらから <https://florence.or.jp/AnnualReport2021-will-donate>

遺贈とは、遺言によって財産の全部または一部を個人や団体に無償で譲与することをいいます。遺言による寄付(遺贈)だけでなく、故人のご意思を継いだ相続財産からのご寄付や、信託などの契約による寄付の方法もあります。フローレンスでは、現金のご寄付だけでなく、不動産や有価証券などもお受けしています。現金以外のご寄付については、内容によってお受けできないケースがありますので、まずは一度ご相談ください。



フローレンスは東京都の認定を受けた、認定NPO法人です。確定申告を行うことで寄付金控除を受けることができ、寄付金額の最大約半額が戻ってきます。相続財産からご寄付をいただいた場合は、相続開始から10ヶ月以内に寄付の受領証明書を添えて相続税申告されると、寄付額が相続税の課税対象から控除されます。

**Florence**  
認定NPO法人フローレンス

フローレンスについて詳しく知りたい方、寄付についての詳細はこちらから

<https://florence.or.jp/> **フローレンス** で検索



〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1丁目14-1 KDX神保町ビル3F TEL:03-6811-0903 FAX:03-6811-0902



親子に  
あたたかい  
ごはんを。

新しいあたりまえを、すべての親子に。

**Florence**  
認定NPO法人フローレンス

# 「ほいくえん子ども食堂」のあゆみ

## はじめに

共働き世帯、専業主婦(主夫)家庭、ひとり親家庭……家族のかたちは実に多様です。

時代の流れと共に、それらの家族を取り巻く環境も大きく様変わりしています。

同じ食卓を囲むことは家族の絆を深める場でもありますが、

家族のかたちによっては、「孤食」を余儀なくされている子どもたちも少なくありません。

孤独な子育て、仕事と育児との両立といった悩みを抱え、

社会支援を必要とするご家庭も多くなっているのが現状です。

こうした課題を抱えた子育て家庭を社会から孤立させないためには、地域との繋がりを持ち続けることが重要です。

そこでフローレンスが着目したのが、「保育園」でした。

地域に複数ある保育園は行政機関と連携し、地域の子育て情報が集まる場です。

子育て支援の場として、これ以上の環境はありません。

だからこそフローレンスでは地域に開いた子ども食堂の場として保育園を選びました。

本冊子の第1部では、「ほいくえん子ども食堂」のあゆみと題して、

認可保育園で子ども食堂を実施するまでの記録とこれからの活動についてまとめました。

第2部では、「ほいくえん子ども食堂」スタートナビと題して、

子どもを対象とした(福祉)施設を活用した子ども食堂を運営するための「How to」をご紹介します。

認可園を活用する上での行政との調整ポイントや、人員不足を補うためのアイデアなど、

フローレンスが「ほいくえん子ども食堂」を実際に運営してきた中で培ったノウハウやヒントを盛り込みました。

この冊子が、たくさんの熱意ある福祉事業者の手に渡り、

子ども食堂を始めるきっかけとなれば幸いです。福祉の輪が広がるよう、願いを込めて。



## みちのくえがお創出事業部 [仙台支社]

仙台市における「おうち保育園」の運営のほか、  
障害児支援や子ども食堂など地域に根ざした活動を展開。

2011年の東日本大震災における被災地支援からスタートした東北での活動は、2021年に10年目を迎えました。現在は仙台市内で3つの小規模保育園を運営し、障害のあるお子さんの受け入れ、保育園を利用する親子の困りごとによりそう「保育ソーシャルワーカー」の配置、園での「ほいくえん子ども食堂」の実施など、地域に根ざした特色ある取り組みを行っています。また、行政に対して、子ども子育て

支援・福祉サービスのさらなる拡充を要望する提言活動にも取り組んでいます。仙台市で医療的ケア児への支援が極度に不足していることを受け、医療的ケアに対応した看護師による自宅への訪問事業「医療的ケアシッター ナンシー」の仙台エリアでの提供を開始しました。

### 仙台の事業

保育園事業



おうち保育園

障害児家庭支援事業



#### 医ケア児おやこ給食便

フローレンスが仙台市内で運営する「おうち保育園」と障害児家庭支援事業「医療的ケアシッター ナンシー」が連携して手掛けるアウトリーチ活動です。仙台市在住の医療的ケア児家庭に、看護師が栄養士監修のお弁当を宅配する取り組みです。重い疾患や障害のあるお子さんを連れての外出にハードルがあるご家庭向けに月に1回無料でご自宅にお弁当をお届けします。医療的ケア児家庭支援に詳しいスタッフがご家庭にお伺いすることで、医療的ケア児家庭の孤育てを防ぐことを目指します。

#### 無園児(未就園児)家庭支援

未就園児が孤立するリスクをなくすため、親の就労の有無などによって定められる「保育の必要性」認定がなくても、すべての親子がニーズにあわせて利用できる「みんなの保育園」構想を政府に提言しています。余裕活用型一時預かり事業の仕組みを利用して、専業主婦(夫)家庭の定期預かりを開始しました。利用者からは、子育てに対する悩みを相談できる相手ができ不安や孤独感が減少したとの声をいただいています。

#### 障害児保育

フローレンスが仙台市内で運営する企業主導型保育園おうち保育園かしわざでは、2017年より障害児のお預かりを行い、仙台市の保育の必要性認定では「集団での保育は困難」として認可園への入園が叶わなかったお子さんを積極的に受け入れています。現在は、姉妹園である認可園の「おうち保育園こうとう台」でも余裕活用型一時預かり事業の制度を利用して、障害児の定期預かりを行っています。療育にいかない日を保育園で過ごせるなど、より多様なニーズに応えられるようにしています。同時に障害児家庭に関する社会問題解決のための政策提言も行っています。

### 東京の事業

病児保育提供  
ひとり親家庭支援



多様化する子育て家庭に伴走



障害児家庭支援



子育て家庭の  
孤立を防ぐ



特別養子縁組・  
にんしん相談



フローレンスの  
赤ちゃん縁組

政策提言・  
ソーシャルアクション

みんなで社会変革事業部  
働き方革命事業部

## 活動ハイライト年表

### 子ども食堂 (イートイン・テイクアウト) 活動の動き

- 8月 仙台市青葉区内の企業主導型保育園「おうち保育園かしわぎ」にて、仙台エリア初となる「ほいくえん子ども食堂」がオープン
- 1月 コロナ感染者 1例目国内初確認
- 2月 コロナ感染者 仙台初確認
- 3月 [70世帯]  
開催数:12回 ※すべてイートイン  
参加人数:子ども110名 大人75名

- 4月 5月 6月 コロナの影響により中止

- 8月 イートイン初開催@おうち保育園こうとう台  
仙台初! 認可園子ども食堂開催

- 3月 [112世帯]  
開催数:20回 ※イートイン3回・テイクアウト17回  
参加人数:子ども165名 大人167名



- 3月 [195世帯]  
開催数:28回 ※すべてテイクアウト  
参加人数:子ども280名 大人294名

- 8月 医療的ケア × 子ども食堂  
通称「医療ケア児おやこ給食便」 トライアル配送スタート

医療的なケアが必要なお子さんがいるご家庭では、たん吸引や在宅酸素の管理など、つきっきりでのケアが必要になります。1食でも同じ食事を家族で囲む時間を持っていただきたいという思いでスタートしました。



- 10月 テイクアウト初開催 @おうち保育園木町どおり

2019  
年度

2020  
年度

2021  
年度

2022  
年度

### 子ども食堂 (宅食支援) 活動の動き

新型コロナウイルス影響下の子育て家庭の「食」を支援する「仙台子ども宅食」緊急支援を実施。コロナ禍で学校で給食が食べられない、外食もままならず自宅での食事が増えたことへの支援



- 5月 第1回 コロナ緊急支援「仙台子ども宅食」

- 7月 第2回 コロナ緊急支援「仙台子ども宅食」

- 8月 第3回 コロナ緊急支援「仙台子ども宅食」

トータルのべ184世帯へ宅食支援!

- 10月 体験型宅食支援(芋掘り)※

- 12月 体験型宅食支援(人参・大根収穫)※

- 3月 第4回 宅食支援宮城県内60家庭

- 11月 体験型宅食支援(人参・大根・ねぎ収穫)※

※体験型宅食支援とは、食材をお届けするだけでなく、食材を実際に自分で収穫するという体験も提供する支援です。普段まちなかで土に触れたり、野菜の育ちを見る機会が少ない子どもたちへ、食材の収穫を体験してもらうことで、食育の要素も付加価値として取り入れています。



## スタッフの声

いつもほいくえん子ども食堂の運営を支えている「保育士」、「栄養士」のおふたりに、専門職として「ほいくえん子ども食堂」に関わるなかで、どんな思いを持っているか聞きました。



保育士スタッフ  
尾形三麻子

ほいくえん子ども食堂の利用者は、在園児の親子だけではなく、初めて会う地域の方もたくさんいらっしゃいます。その方たちと交流できることがすごく嬉しかったです。

利用者で交流するなかで、あるお母さんが「本当は、我が子のために毎日栄養バランスの良い手作りごはんを食べさせたいけれど、忙しさや疲れからお惣菜を買ってしまうんですね。」と話してくれたことがあります。「ほいくえん子ども食堂のお弁当は、栄養バランスがいいから、安心して食べさせられてすごく助かる」と話してくれました。

保育士の仕事は、子どもだけを見ることではありません。親御さんの状況や気持ちを受け止め、寄り添うことも大切な仕事です。ほいくえん子ども食堂を利用してくれる親御さんに、「頼ってもいいんだな」と思ってもらえたら、頼れる場所があると、気持ちに余裕が生まれ、ご家族にもそれが伝わって良い循環になると思います。ほいくえん子ども食堂が、その循環の1ピースになれていたら嬉しいです。



栄養士スタッフ  
中幡千保美

保育園は、子どもたちにとって、家族以外の人と過ごし、毎日たくさんの刺激を受ける貴重な場所です。また、保育園は専門職種が常駐し、常に新しい子育て情報が集まるため、子育てをする親御さんにとって、未就学児の育ちでの悩みを相談できる場所でもあります。私は、そうした「保育園の強み」を、園児以外の親子にも活用してもらいたい!と思い、ほいくえん子ども食堂のスタッフになりました。

ほいくえん子ども食堂は、保育園と地域が自然な形で繋がることができ、また、地域の保護者同士のコミュニケーションの場にもなっています。食は人間にとって生きる上で不可欠なもので、幼少期の食経験が乏しいと、その後大人になってからの食への興味が薄れてしまうこともあります。ほいくえん子ども食堂での食事を通じて、幼少期のうちに安心できる環境で、温かい食事を楽しく食べる経験を積み重ねる場になれば嬉しいなと思います。また、個人としても、運営スタッフとして関わることで、地域に貢献でき、知識のアウトプットの機会にもなるので、自身のスキルアップにもなっていると感じています。

## 利用者の声

保育園で行う子ども食堂ということで、安心して利用できました。また、同世代の子どもを育てるママとも子育ての話が共有でき、近くに頼れる人もいないので誰かと話すだけでとても救われました。

今回のお弁当で、誰かと繋がっていただける安心感と時間的な余裕が生まれ、親として救われた気持ちになりました。なかなか予約が取れませんがこのような活動がもっとたくさん身近にあったら良いのと思います。

お弁当を食べながらゆっくり会話する時間が取れて子ども達も嬉しそうでした。夕食のお弁当があるだけで、こんなに心に余裕ができるものかと思いました!手作りでもとてもおいしかった。お店で買うのとは何か違う、大人もほっとするお弁当でした。

# 「ほいくえん子ども食堂」 スタートナビ

第2部は、子どもを対象とした施設型(福祉)事業を運営する組織団体に向けて、「子ども食堂」を始めるための『スタートナビ』です。フローレンスが2019年からおうち保育園(小規模保育園、企業主導型保育園)で子育て支援の一環としてスタートさせた、『ほいくえん子ども食堂』運営で培った経験を基に、運営面で役立つ情報をまとめました。

## はじめに決めること

いつ、どこで、だれが、なにをといった基本的なことを運営メンバーで決定していきましょう。

はじめにここを整理しておく、計画が立てやすく、運営もスムーズになります。ポイントを整理しましたので、参考してみてください。

### いつ

無理なく開催できる日程と、頻度(毎週/隔週/月1回等)を検討しましょう。

#### 定期的な開催にするメリット

- (1)参加者は、「居場所」として安心感を持つことができる
- (2)子育てに困難を抱える家庭が見えやすくなる
- (3)親御さん同士の馴染みの関係性ができやすく、コミュニケーションを取りやすくなる

### どこで

既存事業の活動に影響がないお部屋・会場をおすすめします。想定参加者数によって、会場の広さを検討しましょう。参加する子どもの年齢に合った遊びに考慮し、安全にのびのびと過ごせる場所を選びましょう。冷暖房の有無や衛生管理が行き届いているかも確認しましょう。

### 役割分担

特定の人をのみ負担にならないように、リーダーや会計係等を必要に応じて決めます。記録係、連絡係、活動準備・片付け係は当番制にするなど、活動を続けていくためには、支え合って役割分担することをおすすめします。

※ボランティアが運営に参画する場合は、実際に依頼する領域を明確にすることも併せて行ってください。

### ルール

スタッフ間で「休む時は当日のリーダーに〇時までに連絡」など、簡単なルールをつくることで、活動が進めやすくなります。ルールは「この活動がどのようにしてほしいか」という活動目的にも繋がりますので、定期的に話し合う機会を設けていくのがいいですね。

### 参加費

参加者からいただく参加費は、ご家庭の負担にならない金額を運営で相談して決めましょう。(一般的には、多くの子ども食堂では子どもは無料。有料の場合であっても100~300円と安価で利用できることが多く、大人もワンコインで利用できることが多いです)

### 収支計画

持続可能な活動を支えるために、収支計画を持つことが重要です。

**既存の補助金事業の運営費用との切り分けポイント(人件費や諸経費など)をしっかりと行い管理することが重要です**

#### 【収入】

- ・参加者からの会費
- ・自治体等からの補助金/助成金
- ・寄付

#### 【支出】

- (1)実費:食材費、衛生などの消耗品費、ボランティア交通費、外部から人を呼ぶ場合の謝礼金、遠足などの費用。
- (2)運営費:人件費、備品購入費、ボランティア保険料、連絡のための通信費など、固定でかかる費用。

## 安心・安全な子ども食堂を運営するために

フローレンスの『ほいくえん子ども食堂』は、保育士や栄養士などの有資格者に加え、多くのボランティアが参加して運営をしています。利用する親子だけでなく、活動を支えるボランティアスタッフや運営スタッフ、「ほいくえん子ども食堂」に参加する全員が守られる仕組みが大切です。ここでは、フローレンスが取り組む安心・安全な場作りについてご紹介します。

大前提として、「子どもを対象とした(福祉)施設」を活用するため小さいお子さんが利用されることを想定し、保育運営の基準に則って環境づくりを行う必要があります。



### 子どもとの関わり方

子ども食堂を運営する時の約束を確認することで、スタッフ間の共通認識をはかり、子どもの権利について共通認識を持つことができます。志をもって、子どもたち、その親御さんを温かく支援していくために、ぜひ各団体のビジョンについて事前に読み合わせできるとよいでしょう。

外部ボランティアの心得、各種フォーマットダウンロードはこちら



### 環境づくり

乳幼児期の子どもは、知的好奇心や運動能力が発達し、自ら行動範囲を広げ様々なことに興味を持つ探検家。目に入るもの全てが新鮮で、色々なものを使って実験を繰り返します。子どもが主体的に思いのまま遊ぶということは、同時に保護者が「ひやり」としたり、思わず「それダメ!」と注意する場面が増えたりすることでもあります。子どもたちの発達段階に考慮しながら、遊び場の安全性やヒヤリハットに繋がる箇所がないか点検して、安全確保をすることで、安心安全な環境を作りましょう。

## 参考までに、「ほいくえん子ども食堂」で取り組んだこと

● **ライブカメラの設置(常時録画)**  
万一の事故に備え、事故原因特定のため

● **イベント保険/ボランティア保険へ加入する**  
活動に関わる全ての人を守るため

● **社内調理実習の実施**  
施設運営の衛生管理に則った、基本的な衛生管理を学ぶ

● **腸内細菌検査**  
ボランティアスタッフ含め、調理室へ入室する全スタッフの検査を行う  
福祉施設の衛生管理として、原因菌を「持ち込まない」「増やさない」

● **食品衛生管理者の配置**  
(保育園などは園長や栄養士が有資格者)



## 施設を活用して「子ども食堂」を開くために

施設型の事業を運営している場合、補助金支給要件など、細かく要件が設定されている場合があります。私たちの『ほいくえん子ども食堂』も、保育園事業を運営する施設を利用して「子ども食堂」を運営しているため、実施に至るまでさまざまなハードルがあり、都度整備してきました。ここでは、私たちが保育施設を活用し、子ども食堂をする上で行政機関からの指導をもとに整備した点をご紹介します。

大切なことは、「行政機関とよく話し合って、開催に向けてクリアにする課題はなにかを一緒に考える」ことです。

### □ 実施要項を確認しよう

基本的には保育運営に準じた対応が必要

### □ まずは所轄の担当課（行政）に連絡をしよう

保育施設を活用する上で必要となる対応を仰ぐ

### □ 保育時間中の利用園児への配慮

保育時間中に子ども食堂を開催する場合は、利用園児が落ち着いた環境で過ごせるよう配慮する

### 参考までに、「ほいくえん子ども食堂」が実際に指導を受け、整備したこと

- 感染対策
  - 防火カーテンを設置し、子ども食堂エリアと保育室を区切る
  - 保育時間中の園児に配慮し、感染対策とともに動線も確保
  - 万一の食中毒発生時に備え、発生フローを整備し、スタッフ内で周知する
- 安全防犯対策
  - 施設入り口前にフェンスを設置
  - 不審者対応フローを整備し、スタッフ内で周知
- 人の動線の確保
  - 子ども食堂エリアと保育室それぞれに入り口を設置し、出入りが混線しないよう配慮
  - 配膳導線→キッチン棚改修

## 開催に向けての準備チェックリスト

用意しておく便利なものや必須アイテムをご紹介します。

保育施設にはすでに子ども用のテーブルやイス、トイレやおもちゃなどハード面が揃っているため、準備のハードルも少なく始められるのも施設型の子ども食堂を実施する上でのポイントです！

### あそびエリア



#### 大型絵本

家庭ではなかなか揃えにくい大型絵本。図書館の貸出などを活用するのもよいでしょう



#### カメラ

活動記録として必須アイテム



#### 音楽プレーヤー／CD

活動中のBGMやうたあそびで活用できます



#### 救急セット

清浄綿、ガーゼ、サージカルテープ、絆創膏など



#### ジョイントマット

施設は転んでも衝撃をやわらげる床材を使用していることが多いですが、乳幼児向けにスペースを区切るなどして使用するのもよいでしょう



#### いろいろな遊具

乳児向けと幼児向けなど、お子さんの月齢や年齢に合わせて使用できるようバランスよく用意しましょう

※チャイルドマウス(乳児の口の大きさは直径3.2cm、3歳児は直径3.9cm)は、ピンポン玉くらいです。誤飲するリスクのある3.9cm以内のものは使用しない、手の届く高さに置かない

### 食事エリア



#### 調理器機

食数に応じて容量の大きい機器を準備することをおすすめします。包丁やまな板など、加熱前の食材が直接接するものは、専用のものを準備しましょう(一升炊き炊飯器、大きめのボール、大きめの鍋など)



#### 冷凍／冷蔵庫

衛生管理の観点から、子ども食堂専用のものを準備することが望ましいです。容量は、単身用で十分まかなえるでしょう



#### 食器／カトラリー

既存事業で使用する食器とは別に準備しましょう。食べやすいよう、子ども用の食器と箸、スプーン・フォークも準備しましょう



#### 下膳コンテナ／残食入れ

食べ残しは、ボールとザルを組み合わせ、汁気を除ける工夫ができると便利です。一度に下膳できるよう下膳コンテナを準備してもよいでしょう



#### ジャグ(水分補給用)

スタッフの負担を最小限にする上でも、セルフ対応できる部分をつくとよいでしょう

### おまけ

#### 季節的な感染症の流行などでテイクアウトを実施する場合

テイクアウトでは、調理後すぐに提供・喫食をしないため、よりいねいな衛生管理が必要です。盛り付け時はゴム手袋を使用するなど、出来上がり後は素手で触らないようにしましょう。季節によっては保冷剤や保冷バックの持参を呼びかけるとよいでしょう。

#### あるとよいもの

- お弁当容器 区切りがあるものがおすすめ!
- 使い捨ての箸やコップなど
- 持ち帰り用袋
- 抗菌シート お弁当の蓋を開ける前に乗せます
- お弁当ラベル 製造日、製造者、製造場所、「受け取り後、2時間以内の喫食」を促すメッセージを記載する
- 非接触型検温器

## 活動の流れを作しましょう

開催準備から終了までの大まかなスケジュールを立てることで、活動にかかわるスタッフや参加者が見通しをもって参加することができます。フローレンスで実際に運営している、「ほいくえん子ども食堂」のイートインとテイクアウト開催時のスケジュールをまとめましたので、ぜひ参考にしてみてください。

イートイン ※昼食、夕食提供の場合		
時間	所要時間	内容
[ 昼 ] 10:45 [ 夜 ] 15:45	15分	外部ボランティアスタッフ受付 ●検温、体調確認、必要書類受け取り●名札作り
[ 昼 ] 11:00 [ 夜 ] 16:00	15分	スタッフミーティング ●スタッフ顔合わせ●活動の流れ確認●会場説明、注意事項など
[ 昼 ] 11:15 [ 夜 ] 16:15	20分	会場設営 ●案内看板、POP掲示●受付/アンケート準備●テーブル配置●おもちゃ備品配置●食事配膳場所設営●金庫確認
[ 昼 ] 11:35 [ 夜 ] 16:35	20分	受付開始(順次) ●申込書記入●参加費徴収●責任者検食●自由遊び(手遊びや外気浴)
[ 昼 ] 11:55 [ 夜 ] 16:55	5分	手洗い ●手洗い、トイレ声掛け
[ 昼 ] 12:00 [ 夜 ] 17:00	40分	配膳/食事開始 ●献立説明●セルフ配膳みんなで「いただきます」※残食/配膳場所準備●順次、食事
[ 昼 ] 12:40 [ 夜 ] 17:40	10分	アンケート記入 ●利用者アンケート配布
[ 昼 ] 12:50 [ 夜 ] 17:50	10分	子ども向けコンテンツ準備 ●クッキング、映写会、大型絵本読み聞かせ、お絵描きなど
[ 昼 ] 13:00 [ 夜 ] 18:00	120分	子ども向けコンテンツ ●自由遊び
[ 昼 ] 15:00 [ 夜 ] 20:00	30分	片付け ●利用者アンケート集計●撤収作業●振り返りミーティング●ボランティアスタッフ参加アンケート●ボランティア交通費精算

テイクアウト ※夕食提供の場合		
時間	所要時間	内容
14:30	15分	外部ボランティアスタッフ受付 ●検温、体調確認、必要書類受け取り●名札作り
14:45	15分	スタッフミーティング ●スタッフ顔合わせ●活動の流れ、食数確認、注意事項など
15:00	20分	受け渡し準備 ●看板、POP掲示●受付/アンケート/配布お便り準備●テーブル配置●お弁当容器、お弁当貼付け用ラベル作成、問診票準備●金庫確認
15:20	60分	お弁当づくり ●調理(お弁当盛り付け)
16:20	10分	検食 ●責任者検食●寄付商品等受け渡し準備
16:30	120分	受け渡し(順次) ●受け渡し(お弁当、寄付商品、子育て支援情報など) ※検温/消毒/問診(体調確認のため) ※受け渡し予定時間から30分以上過ぎている場合などは、利用者へ確認の連絡を行う ※アンケート(必要に応じて)
18:30	10分	片付け ●アンケート集計●撤収作業利用者アンケート配布●金庫確認●キッチン後片付け



## 活動の記録

ここでは、「ほいくえん子ども食堂」で活用している「活動日誌」をご紹介します。当日の活動の様子がわかるように、参加者数や活動内容、利用者からの声を記録しておくことで、チーム内の連絡もスムーズになります。過去の活動や反省点を振り返り、より良い活動の材料にしましょう。また「備品リスト」「活動日誌」など、作成すると便利な用紙の様式もダウンロード可能ですのでぜひ参考にしてみてください(6ページのQRコード参照)。

活動時は、活動責任者と調理責任者をそれぞれ1名ずつたてる

提供前に責任者の検食を行い、記録しましょう

活動中に手作りおやつなどの「クッキング活動」をした場合も記録し、提供前に責任者の検食を行いましょう

施設の調理室を使う場合は、衛生管理上、調理室に入るスタッフ全員の体調確認を行いましょう

調理スタッフの健康管理では、スタッフの同居家族の健康についても把握しておくことが食中毒予防の観点からも重要です

加熱する料理は、食中毒原因菌を死滅させるために、中心温度85℃以上になるまで加熱しましょう

定期的に「利用者向けのアンケート」を実施することも、利用者の生の声が集まり、振り返りの手段として有効です!

活動日誌(責任者記入)

2022年 10月 23日( 日 曜日)

(準備開始時間) 10:30 ~ (片付け終了) 14:00

申し込み家庭数	5 家庭	＜学生ボランティア名＞	〇〇 〇〇
大人	10 食	＜その他ボランティア名(スタッフ・外部)＞	〇〇 〇〇
子ども	10 食		〇〇 〇〇
合計	20 食		

メニュー

テイクアウト	からあげ ひじき煮	検食時間	16:00	検査者	〇〇	検食コメント	からあげは、子どもも食べました。
イートイン	キャベツとちくわの和え物	責任者サイン	〇〇				
クッキング	デザート(りんご)	検食時間	13:00	責任者	〇〇	良	
	クッキーづくり						

参加スタッフの体調・衛生管理点検表(記入対象:スタッフ全員)

氏名	傷	手袋	風邪	下痢	嘔吐	服装	靴	体温	備考(家族の健康等)
調理責任者 〇〇	なし	使用	なし	なし	なし	OK	OK	36.4℃	良好
ボランティア 〇〇	なし	使用	なし	なし	なし	OK	OK	35.8℃	鼻水

(調理者記入)

温度記録表		中心温度表	
調理室	温度 22℃ 湿度 60%	献立名	加熱開始 中心温度 調理終了
	作業前 作業後 備考	からあげ	10:45 94.5℃ 11:20
冷凍庫	冷凍庫 3℃ 2℃	ひじき煮	10:30 89.1℃ 11:15
保存用冷凍庫	-2℃ -2℃		

使用水	色	濁り	異物	臭い	味	水温
手洗い	なし	なし	なし	なし	なし	5.5℃
加熱後冷却過程のある献立の中心温度						
献立名	食品名	調理開始	加熱終了	加熱終了温度	冷却終了	冷却終了温度
からあげ	キャベツとちくわ	10:30	10:40	93.5℃	10:45	15.3℃

＜責任者＞点検項目

1	活動の様子(レコメ)	小学生数人の参加があったため、簡単なクッキング(クッキーづくり)を実施したクッキーは、その場で食べ、残ったものは持ち帰り※チョコレートのお菓子が作りたいと子どもたちから要望あり	
2	事故	〇〇さん 室内で転び、おでこをぶつける →保冷剤で冷やし様子を見た	
3	設備受付	開店時間をもっと長くしてほしいと要望あり →運営上、現在の開催時間となっているが今後ニーズに合わせて要検討することお伝えする	
4	連絡事項	おかず用食器が1枚割れました	
5	備考		
6	食事の写真を写真に撮る		<input checked="" type="checkbox"/>
7	活動の様子を写真に撮る(5枚以上) ※写真NG者に注意		<input checked="" type="checkbox"/>
8	学生ボランティアから交通費申請書を受け取る		<input checked="" type="checkbox"/>
9	＝ 交通費の領収書を探す		<input checked="" type="checkbox"/>
10	ボランティアからの領収書を受け取る		<input checked="" type="checkbox"/>
11	備品が失っていないか確認		<input checked="" type="checkbox"/>
12	調理室の食器乾燥機に荷も入っていないか確認		<input checked="" type="checkbox"/>

活動中の様子やクッキングの実施有無などを記録しておきます。より良い活動のための、振り返りの材料となります。

安心・安全な運営を行うため、些細な出来事、ご意見も記録し、チームで共有・検討を行います

活動の様子がわかる写真を複数とっておくと、助成金申請や活動報告、広報活動でも活用できます(その際、参加者の撮影可否をしっかりと確認しましょう)

トラブル防止のため、事前に活動に参加するボランティアさんと団体とで、活動に関する各種誓約書を交わします。

10