

子ども食堂の実施状況と今後の取組みについて

1 目的

市内には、経済的に厳しい状況に置かれたひとり親家庭等や、仕事等の理由で保護者の帰宅が恒常的に遅くなる家庭も多い。

このため、ひとり親家庭や共働き家庭など、仕事等の理由で保護者の帰宅が遅くなるなどニーズのある家庭の子どもであれば誰でも利用でき、親が帰宅するまでの間、子どもの孤食を防止し、子どもたちが多くの大人たちと触れ合うことで、幸福感や安心感を与える居場所を提供することを目的にモデル事業として子ども食堂を実施している。

このような取組みを通じ、そのモデルを示すとともに、得られた経験やノウハウを活かし、運営体制のあり方や食材の調達方法、さらには食の安全確保、地域への周知の方法などについて、今後子ども食堂の開設を考えている、または既に運営されている市民団体やNPO法人等に対して情報提供するなど、きめ細かくサポートすることにより、民間を主体とした子ども食堂の活動が継続的な取組みとして本市においても広がるよう支援する。

2 モデル事業の概要

平成28年9月から八幡東区の尾倉市民センターと小倉北区の日明市民センターで、モデル事業として子ども食堂を開始した。

(1) 対象者

仕事等で保護者の帰宅が遅くなる家庭等の小・中学生

(2) 事業内容

- ① 子どもたちと共に調理し、食卓を囲みながら温かい食事を提供
- ② 学習習慣の定着などの学習支援
- ③ 基本的な生活習慣の習得の支援や生活指導

(3) 実施場所・頻度・時間

- 尾倉市民センター 「尾倉っ子ホーム」
毎週水曜日 17時～21時（迎えは20時30分まで）
 - 日明市民センター 「日明げんきもりもりハウス」
毎週木曜日 17時～21時（迎えは20時30分まで）
- ※ とともに祝祭日および年末年始、市民センター行事日は休み

(4) 参加費

無 料

(5) 事業の実施体制

食事の提供や生活指導等を行う「NPO法人等の民間事業者」と学習支援を行う「学生ボランティア」、「地域」の連携による運営

(6) 委託契約団体

3団体から企画提案があり、2団体を選定

尾倉：「NPO法人福岡県高齢者・障がい者支援機構」
「一般社団法人 コミュニティシンクタンク北九州」
「NPO法人フードバンク北九州ライフアゲイン」
「NPO法人わくわーく」の4団体共同事業体

日明：社会福祉法人グリーンコープ

(7) 平成28年度予算

5,000千円（目安：1カ所2,500千円）

※ 厚生労働省の「ひとり親家庭等生活向上事業 実施要綱」に基づく国庫補助（1/2）を活用して実施。

3 平成28年度の実績

(1) 参加者（平成28年9月～29年3月）

	尾 倉	日 明
開催回数	22回	24回
登録者数	33名	25名
平均参加者数	20名	19名
延べ参加者数	433名	457名
ボランティア 延べ参加者数	228名	188名

(2) 衛生管理・食物アレルギー対応・安全対策等について

9月の開所前に、受託団体のスタッフやボランティアに対し、衛生管理や食の安全の確保を徹底するため、保健所での研修や市の管理栄養士による現場での事前研修を実施。

開所後も、市の管理栄養士による現場での衛生管理や食中毒の防止、食材の点検など食の安全確保を確実にに行い、食物アレルギーにも十分に配慮するとともに、迎えに来た保護者に子ども達を確実に引き渡すなど、子ども達が安心して過ごすことのできるよう指導。

また、尾倉と日明の子ども食堂従事者にノロ対策として次亜塩素酸ナトリウムを薄めた消毒液の準備を行い、衛生管理を実施した。

8月	保健所において、衛生管理上の注意点や食中毒の危険性等について研修 両市民センターの調理室において、受託団体向けに衛生管理について研修
9月	両市民センターで、食事メニューの方向性と衛生管理、食材の選び方などについて、受託団体に指導
随時	受託団体から提出されるレシピを基に、栄養バランスや分量について事前指導 市民センターで衛生管理やアレルギー対応について指導 新規登録者に対するアレルギーの確認や迎えに来た保護者に子ども達を確実に引き渡すなど、子どもの安全確認について受託団体に指導

4 行政視察、マスコミ取材および出前講演等の件数（平成28年7月～29年3月）

- 行政等視察（25件）：堺市議会、渋谷区議会、熊本県、加古川市九州大 など
- TV取材（13件）：NHK、RKBなど民放5社、JCOM など（NHK・KBC・RKBは複数回の取材あり）
- 新聞取材（11件）：読売、朝日、毎日、西日本、共同通信社南日本新聞、北海道新聞ほか4社
- 出前講演等（4件）：八幡東区民生委員ほか（研修会）北九州市保育園調理スタッフ（研修会）門司区民生委員ほか（研修会）北九州市社会福祉専門職（研修会）

5 利用者、ボランティア等の主な意見

【保護者】

- 子どもが自ら宿題をするようになった。
- 子どもが嫌いなものを食べるようになった。家でも作りたいので、食事の献立表が欲しい。作り方を教えて欲しい。
- 多くの大人と一緒に食事が出来て、とてもありがたい取組みだと思う。
- 大学生とのコミュニケーションがとても楽しいと子どもが喜んでいる。
- 子どもが毎回楽しみにしている。挨拶などが出来てなければ注意をして欲しい。
- 仕事の関係で食事時間が遅くなることも多々あるのでとても助かる。
- 開催情報や休みの連絡をSNSやメールなどのできるようにして欲しい。

【子ども】

- 大学生のお兄さんやお姉さんが話しをしてくれるので楽しい。
- 勉強したり、本を読んだりできて楽しい。
- お誕生会やクリスマス会、おやつ作りがしたい。調理実習をしたい。
- 百マス計算大会やなぞなぞ大会、風船バレー大会などレクリエーションがしたい。

【ボランティア等】

- 子ども達にまとまりが出来、行儀が良くなった。
- 当初に比べ「有難う」をいえるようになった子どもが増えた。
- 下級生の面倒を見る上級生が増えた。
- 子ども同士で注意しあう場面が増えた。大人が注意するより効果的だと思う。

6 平成29年度の取組み

(1) 子ども食堂モデル事業

引き続き、運営ノウハウ等を蓄積するため、平成28年度と同様に、29年度も業務委託により、市内2ヶ所（尾倉、日明）の市民センターで、モデル事業として子ども食堂を実施する。

(2) 「子ども食堂ネットワーク北九州」の創設

民間を主体とした子ども食堂の活動を支援するため、子ども食堂に関心のある市民や企業、団体等が気軽に参加できる「子ども食堂ネットワーク北九州」を新たに創設する。

ア 事業内容

① 情報交換・意見交換会の開催

(概要)

子ども食堂に関する情報提供や意見交換などを行う。

(対象)

既に子ども食堂を運営している、または開設に関心のある市民や企業、NPO法人等の希望者

(開催回数)

年3回程度

② 子ども食堂に関する研修の実施

(概要)

衛生管理や食育及び福祉行政などの研修を行うとともに、子どもとの接し方や子ども食堂の開設に関すること等の勉強会を必要に応じて開催する。

(対象)

既に子ども食堂を運営している、または開設に関心のある市民や企業、NPO法人等の希望者

(実施時期)

○ 衛生管理研修会：食中毒の予防、感染症の予防（11月）

○ 食育勉強会：成長期に必要な栄養バランスなどについて（11月）

※ その他に、「歯磨き」や「子どもの接し方」、「子ども食堂の開設について」などの勉強会を開催。

③ 子ども食堂の開設・運営に関する情報の収集・提供、相談対応・助言、助成金の申請などの各種サポート

○ 国や民間団体等の助成金、補助金など子ども食堂に関する情報を収集し、HPやSNS等を活用して提供を行う。

○ 開設に向けた準備や衛生管理の実施方法、保健所や学校との連携、地域への告知方法などの相談について、個別に対応する。

○ 国や民間団体等の助成金や補助金の申請手続のサポートなどを行う。

④ ボランティア・寄付関係

- ボランティアについて、市内の大学や青少年ボランティアセンターに依頼をするとともに、HPやSNS等を活用して募集する。また、応募のあったボランティアの市内子ども食堂への配置調整を行う。
- 食材・寄付金の募集などについて、HPやSNS等を活用して行う。また、集まった寄付金や食材を市内の子ども食堂に対して分配する。

イ 想定している参加団体

- 子ども食堂運営団体
- 市内大学・短期大学等
- 法人等
- 地域団体
- 行政 など

ウ 設置時期（開設式）

8月23日（水）13：30～（於：ウェルとばた2階 多目的ホール）

（3）北九州市子ども食堂活動支援事業補助金

① 事業概要

民間主体で取り組む子ども食堂の活動を後押しするため、開設を考えている民間団体や既存の民間団体等の子ども食堂の取り組みに対し、新設や拡充のための活動支援の助成を行う。

② 予算

140万円

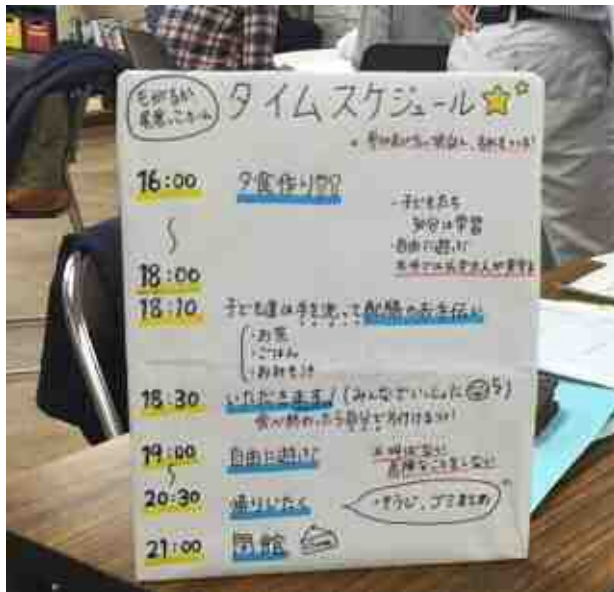
（4）庁内推進体制の整備

子ども食堂の取り組みにあたって、関係課長会議を必要に応じて開催し、情報共有・協議を行い連携推進を図る。

（関係課長会議メンバー）

- 子ども家庭局子育て支援課（子ども食堂担当）
- 子ども家庭局総務企画課（子どもの貧困関係）
- 市民文化スポーツ局地域振興課（まちづくり協議会・自治会、市民センター関係）
- 保健福祉局地域福祉推進課（地域福祉関係）
- 保健福祉局介護保険課（高齢者施設関係）
- 保健福祉局健康推進課（食育・栄養指導関係）
- 保健福祉局保健衛生課（食品衛生・感染症関係）
- 産業経済局食の魅力創造・発進室（食材関係）
- 教育委員会指導第二課（学校関係）
- 区役所コミュニティ支援課（まちづくり協議会・自治会、市民センター関係）
- 区役所保健福祉課（民生委員・児童委員、子ども・家庭相談関係）

【参考】子ども食堂の一日の流れ



①一日のスケジュール

子ども食堂に来るとまずは受付。
受付後は、食事の準備が出来るまで、上級生組と下級生組に別れて宿題やプリントをする。
食事後は、勉強組と遊びや工作組に別れて、各々の時間を過ごす。



②受付

子どもたちが元気に「ただいまー」と言いながら、受付で名簿にチェック。自分で作ったガムテープの名札を胸につけて、学習支援の部屋に行く。
子ども達の来所は、放課後児童クラブが終わる17時ぐらいがピークになり、市民センターが一気に賑やかになる。



③学習支援

北九州市立大学、九州女子大学、九州国際大学などの学生が子どもたちとコミュニケーションを図りながら、学習支援を行っている。
子どもたちは宿題の他に、受託団体が準備したプリントなどをしながら、苦手科目の克服などに取組んでいる。



④調理

調理をする前に使用する食器や調理器具を消毒し、調理スタッフの健康チェックをする。
調理は、企業や地域の方々から提供された食材をチェックしながら、栄養バランスやアレルギー児対応を考えて行う。
野菜は必ず湯通しするなど、食中毒予防にも努める。

メニューについては、毎回、「主食・主菜・副菜」を必ず取り入れ、野菜は100g以上使うようにしている。

調理スタッフは、受託団体スタッフの他に食生活改善推進員や地域のボランティアなどで構成されている。



⑤食事

人数が多いため上級生組と下級生組に別れて食事を行う。それぞれの部屋では、学習支援のボランティアも一緒に食事を行う。

配膳は、ボランティアと上級生が行い、後片付けはみんなで行う。

多くの子ども達がおかわりをするが、苦手な食べ物を残す子どもも少なくない。ボランティアが「一口でも食べてみて。ダメなら無理しなくていいから。」と優しく声を掛けながら、子どものペースと一緒に食事をするように心掛けている。



⑥工作（自由時間）

食事の後は、各々が自由な時間を過ごす。宿題の続きをしたり、工作をしたり、本を読んだり。

子ども食堂では、子どもたちが自宅でも自分たちで時間を管理しながら規則正しい生活が出来るようすることを目的に、一日のスケジュールを組んでいる。

基本的には「学習」⇒「食事」⇒「片付け」⇒「自由時間」という流れで事業を実施している。



⑦後片付け

子どもたちは、食事を終わると食器を調理室に運び、食器洗いの当番になった子が、みんなの分の食器を洗う。

ボランティアは、食育の観点から「食器の洗い方」や「みんなでごはんを食べる楽しさ」を優しく話しながら楽しく一緒に食器洗いをする。



⑧保護者の迎え

20時過ぎになると子ども達の保護者が迎えに来る。

スタッフは、保護者に子ども達がどんな様子で過ごしていたかなどを報告をしている。

保護者もスタッフの話聞きながら、家庭では見せない子どもの姿に興味津々である。

子ども達も帰るときは、スタッフに「ありがとうございました」と頭を下げて帰宅の途につく。

【参考】従事者や保護者への配布物



市の管理栄養士による手洗い方法のレクチャー

日明では食中毒の予防のため、衛生的な手洗いの方法を子どもやボランティア向けに実施した。

また、市民センターの給湯室や調理室にも衛生的な手洗いの手順を大きく張り出すなど、衛生管理の徹底に向けて全員で取り組むことにしている。

平成28年度 子ども食堂衛生管理研修 大量調理施設衛生管理マニュアル 抜粋

調理場における衛生管理事項として、

- ① 原材料をふた及び下部ろ網等に適切な管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分に加熱し、食中毒菌等を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した器具に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の加熱管理を徹底すること。

二次汚染の防止

- ① 調理従事者等（食品の運搬・搬送者、食品に接触する可能性がある者）は、常に清潔な服装には、必ず頭巾・髪隠しによる手洗いによりしっかりと2回（その他の場合は1回）手洗いの実施及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合には、原則として2回2回めの手洗いは実施を行うこと。
- ② 作業開始前及び作業時
 - ① 洗剤付着箇所から食品作業区域に移動する場合は
 - ② 食品に直接触れる作業にあたる場合は
- ③ 生の肉類、魚介類、卵類等の生肉・生卵類となる
 - ① それらの食品が調理場から搬出された後に行うこと。
 - ② 肉類、魚介類等の搬出中にも原則に、肉類の加熱と熱湯消毒を行うこと。
 - ③ 肉類の二次汚染防止。この場合、洗浄効果が確実に行うこと。

なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用することは、行って行わないこと。

- ⑤ まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- ④ シンクは専用として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗剤・殺菌剤、清潔に保つこと。
- ⑤ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、残りの二次汚染を防止すること。

調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、使用及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。

また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する事により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らも施設や食品の汚染の原因とならないように注意するとともに、体調に留意し、健康な状態を保持するように努めること。
- ② 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手洗いに化粧室があった時は調理作業に従事しないこと。