

# Q5 広報はどのようにしていますか？

●つしま子ども食堂 代表:谷口 雅子さん



まずは、チラシを作りました。津島市には市民活動団体の登録制度があって、登録すると、市内の3か所にあるラックにチラシを配架できるので、そこに配布しました。後は喫茶店などの店舗で、掲示させていただきました。個人経営のお店では、快く「いいよ」と言ってくださるところが多くあるので、とてもありがたいです。後はFacebookで拡散しました。子ども食堂を知ってもらうために、はじめにプレイベントの餅つきを、小学校を借りてやりました。たくさんの方に参加していただけてPRできました。その後、いろいろな場所でつしま子ども食堂を開いていったことで、

地域の人たちへ徐々に広まっていったと思います。

また、毎回のチラシとは別に「つしま子ども食堂通信」も毎回開催後に発行しています。前回の様子や、食材などをご協力いただいた方のお名前、今回の収支や次回予告、スタッフ紹介などが主な内容です。ご協力や募金をしていただいた方に活動内容を伝えることが目的ですが、子ども食堂の様子を知ってもらうことで「ちょっと行ってみようかな」と思ってくれる人が1人でも増えてくれたらいいなと思って毎号作成しています。

# Q6 これから始める人にアドバイス

運営はゆるくしていくといいと思います。ガチガチにルールを決めてしまうと楽しくなくなるし、無理をすると、みんな疲れて続かなくなってしまいます。それぞれ仕事や家の事情もあるので、参加できないこともあります。参加できるときに参加すればいい。できる人ができる範囲でできることをできる時にやればいいし、できない時はできないと素直に言える関係がいいと思います。

そして何よりも、自分たちが楽しんでほしいと思います。楽しくやっていたら、いろいろな人たちが集まり仲間が増えて、地域にいろいろな人とのつながりができます。仲間に相談す

れば、たいていのことは解決していきます。食材を提供して下さる方、必要な機材を貸してくれる方もいます。仲間が仲間を連れてきて、やれることが少しずつ増えてきます。何よりも、楽しいと、またやりたくなりますよね。



●つなぐ子ども食堂 代表:安藤 綾乃さん



開催日の2~3か月前の打ち合わせで会場とメニューを決めて、チラシを作ります。開催する学区の方に協力していただき、チラシ配布や地区の掲示板に貼りだします。スーパーや施設などにポスターを貼らせてもらったり、小学校の前でチラシを配ったり、区役所の民生子ども課に置かせてもらうなど、いろいろなところにご協力いただいています。

毎回、参加者にアンケートをとっていますが、チラシの効果は月によっていろいろです。開催学区の子どもはチラシが多く、大人はSNSなどウェブで開催を知って子ども

を連れてくるというケースが多いように思います。



どんな活動もそうだと思いますが、「このやり方なら絶対うまくいきます」という方法はないと思います。私たちは巡回型でやっているのが本当に毎回が初回という感じで、探りながら活動を続けています。メンバーが集まれば、いろいろなアイデアが出てきます。私たちが子ども食堂は他の団体の方と協働する機会も多く、その分たくさんのお会いがあり、アイデアが広がります。地域の方とも少しずつ関係性を作りながら、2018年夏には小学校でも開催することができました。活動する中で、困ることやたいへんだと思うこともありますが、それを越える出会いや広がりがあります。

子ども食堂のよさは、いろいろな人が受け入れられる、いつ来ていつ帰ってもいい、料理をやってもやらなくてもいいし、失敗しても許される、そんなゆるさだと思います。そういう場所はいくつあってもいいと思うんです。それぞれの町に個性があるように、それぞれの町の子ども食堂を作っていくといいです。



●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



子ども食堂開催のチラシを作りました。そのチラシに、愛知県の委託事業であることが分かるように、「愛知県健康福祉部地域福祉課 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企画 選定」と入れました。これを書いておくことで、公共性が出て学校で配ってもらえるようになります。

新川小学校と松山小学校の校長先生には、直接お会いしました。これから子ども食堂をやりますのでと、協力をお願いしました。PTA会長の方を教えてください、チラシの配布も快く引き受けてくれました。毎回、200部ほど印

刷して、両方の学校で配っていただいています。また、施設の近くに児童クラブがありましたので、声をかけて来ていただきました。

初日は、何人来るか分かりませんでしたので、カレーを40食ぐらい用意していましたが、ふたを開けてみたら、足りなくなりました。ご飯は追加で炊き、管理栄養士さんが機転を働かせて、工夫してカレーの量を増やしてくれました。それ以来、50食から60食分作るようになっています。

どなたでも、子ども食堂を始めたいと思われる方は、気軽に取り組まれたらいいと思います。自分の家を開放して、少人数から始めてもいいですし、近所の人に来てもらえる狭い地域から開催していくと、無理なく始められるのではないのでしょうか。また、その地域の小学校の行事予定を事前に把握しておくといいですね。

食中毒を出さないようにするためにも、衛生面には気を付けてほしいですね。特に料理を作る方は、体調が悪い場合はご遠慮願うようにした方がいいです。活動の前に、体調管理ができているか確認してください。例えば、風邪をひいていな

いかとか、下痢はしていないかなど、具体的に確認して体調不良の方は厨房に入らないようにすることで、食中毒のリスクを下げるすることができます。

