

しまね 子ども食堂



しまね子ども食堂ネットワーク事務局

<https://www.fukushi-shimane.or.jp/>





はじめに



子ども食堂とは、地域の子どもたちに無料または低額で食事を提供する場所であり、誰もが気軽に立ち寄ることのできる「居場所」です。経済的な事情に関係なく、子どもたちが安心して過ごせる環境をつくるとともに、孤立の防止や地域の見守り、多世代の交流といった、地域福祉の実現にもつなげる役割を担っています。近年では、全国で子ども食堂数が12,000カ所を超え、子どもたちだけでなく、保護者や地域の方々にとっても大切な場所として広がりを見せています。

本ガイドブックは、これから子ども食堂の立ち上げを考えている方々に向けて、必要な情報や工夫のポイントをまとめたものです。本ガイドブックが、子ども食堂を始めようとする皆さまの取り組みに少しでもお役立ていただければ幸いです。

目次

- 1 島根県内の子ども食堂概要 P 02
- 2 よくある質問にお答えします! P 08
- 3 ゼロから始める立ち上げポイント! P 18
- 4 万が一に備えよう! 保険について P 22
- 5 安心・安全な衛生管理 P 24
- 6 知って安心! アレルギーについて P 28
- 7 安心して続けられるように P 30



1

島根県内の子ども食堂概要

お弁当を届ける食堂

奥出雲町

おうちにおとどけ
子ども弁当

詳しくはこちら！

要申込

チラシの
二次元コードで
注文・決済



開催場所：レンタルキッチン
金吉屋（調理場所）
●奥出雲町三沢

料 金：300円

開催頻度：長期休暇中 週2~3回

対 象：町内の小・中学生で昼間に
保護者が不在の世帯

利用者数：60食

運営者数：調理・配達で12人程度

開催日スケジュール

| | |
|-------|---------------|
| 8:30 | 調理スタッフ集合・調理開始 |
| 11:00 | 調理終了 |
| 11:30 | 配達スタッフ集合・配達開始 |
| 12:30 | 配達終了 |

立ち上げのキッカケ

夏休み中に町内のある家庭を訪問した際、子どもたちが昼食代わりにお菓子を食べていると聞きました。その話をきっかけに、「仁多米の産地である奥出雲町の子どもたちにお米を食べさせてあげたい」と思うようになりました。

当初は子ども食堂の開催を考えましたが、地理的に離れている子どもや送迎が難しい家庭があることから、配食という形で始めることにしました。

食堂の特徴

1か所に集まる形ではなく配食にしている理由の一つは、地域の特性にあります。中山間地域では、子ども食堂を「貧困家庭への支援」と受け取る方が多く、顔見知りの多い地域だからこそ、子どもが会場へ行くと「その家庭も貧困だ」と誤解されてしまうことがあります。

実際に、保護者の方から「食堂へは行かせられない」という声も聞かれました。そこで、配達であれば支援を受けていることを周囲に知られずに済むと思い、配食という形を選びました。現在は、不定期で子どもの居場所づくりも行っていきます。

企業が運営する食堂 出雲市



みらい食堂



詳しくはこちら！

事前
予約可能
(限定30食)

開催場所：JAしまね
神戸川支店
出雲市西新町一丁目2454-1
料 金：大人400円 / 子ども 無料
開催頻度：2か月に1回(偶数月)
対 象：地域の方誰でも
利用者数：20名～30名
運営者数：13名(内ボランティア8人)



開催スケジュール

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 9:00 | 会場にて荷物下ろし (スタッフ集合) |
| 9:50 | ボランティア参加者集合 ・顔合わせ・挨拶 ・メニューの共有 |
| 10:00 | 調理開始 |
| 11:00 | 会場セッティング |
| 11:40 | ・机、いす・受付・遊び場等 受付開始 |
| 12:00 | 配膳 ～終わり次第片付け～ |
| 14:00 | 解散 |

立ち上げのキッカケ

地域には、引きこもりや貧困など、さまざまな課題があります。そうした問題の解決につなげるために、子ども食堂を通じて人と人との縁を結び、地域の中で支え合える関係づくりを進めたいと思い、活動を始めました。

また、多世代が集い、つながることができる「居場所」の創出を目的として、子ども食堂の運営に取り組んでいます。

食堂の特徴

LCC株式会社が主体となって運営しています。地域の「困りごと」が複雑化する中で、解体・片付け・不動産・福祉など、分野をまたいだ支援の必要性を感じ、誰でも気軽に立ち寄れる場として食堂を開催しています。地域のさまざまな「困りごと」を受け止め、相談やつながりが生まれる場となることを目指し、多様な立場の人々が関わりながら運営しています。企業として関わることで資金面や運営面が属人化しにくく、継続的に取り組める点も特徴です。

地域を回って実施する食前

益田市

地域食堂

「ひなげし食堂」



詳しくはこちら！

申込
不要



開催場所：地域の集会所、
公会堂
益田市匹見町内

料 金：100円

開催頻度：年6回

対 象：匹見町民

利用者数：20人

運営者数：12名

開催日スケジュール

| | |
|-------|---------------------|
| 8:30 | 物品積込 |
| 9:00 | 会場到着 準備開始 |
| 11:00 | 消防署より講和 |
| 11:30 | 食事開始 |
| 12:30 | コーヒータイム (デザート付き) |
| 14:00 | 片付け開始 |
| 15:00 | 物品戻入 |
| 15:30 | 解散 |

立ち上げのキッカケ

益田市匹見地域では年々人口減少・少子高齢化が進み、昔からの集いの場や、ご近所付き合いも少なくなり、つながりが希薄化しています。

匹見女性消防団ではこれまで、地域の保育所等に出かけ火災予防啓発活動を行ってきましたが匹見地域で誰もが安心して暮らしていけるような地域を作っていこうと立ち上げました。

食堂の特徴

女性消防団で子ども食堂を開催していることが特徴です。消防団というつながりから、匹見分遣所の職員にも参加していただき、防火や防災に関する講話を行っています。

また、毎回各自治会に出向き、場所を変えて食堂を開催しているのも大きな特徴です。



地域住民主体の食堂

浜田市



きんちがい食堂



詳しくはこちら！



開催場所：三隅まちづくりセンター
 浜田市三隅町向野田581

料金：大人 300円
 子ども 無料(高校生以下)

開催頻度：月1回(毎月第3土曜日)

対象：どなたでも

利用者数：50人

運営者数：6名(内ボランティア数名)

要申込

開催日スケジュール

8:00 スタッフ集合
 調理、会場準備

11:30 閉店
 受付、配膳、提供

14:00 閉店
 スタッフ昼食、反省会

15:00 片付け
 解散

立ち上げのキッカケ

これまで浜田市や江津市の子ども食堂でお手伝いをしてきましたが、三隅町でもぜひ子ども食堂を開きたいと考えていました。ちょうどその頃に齋藤さんと出会い、事務局として加わっていただくことになり、さらに仲間を集めて準備を進め、立ち上げに至りました。



食堂の特徴

同じ思いを持つ高齢者が中心となって調理・運営を行っています。地元で採れた季節の野菜を使い、野菜不足になりがちなお子たちのために、栄養バランスを考えた健康的な食事を毎月提供しています。

また、食事だけでなく、子どもたちの居場所づくりにも力を入れ、折り紙や塗り絵を楽しめる体験コーナーを設けています。若い世代のボランティアも参加し、幅広い年齢層で支え合いながら運営しています。

子育て中のママさん主体の食堂

雲南市



はぐもぐ食堂



詳しくはこちら！

要申込



開催場所：石照庭園

雲南市木次町平田472

料金：大人 200円 / 子ども 100円

開催頻度：月1回

対象：制限なし

利用者数：約50人

運営者数：7名(内ボランティア4人)

開催日スケジュール

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 9:30 | スタッフ集合 調理スタート |
| 10:30 | 会場設営 |
| 11:00 | はぐもぐ食堂スタート |
| 13:00 | ボランティアによる紙芝居 ミニクッキングや アトラクション |
| 14:00 | 解散 片付け |
| 15:00 | スタッフ振り返り |

立ち上げのキッカケ

2020年4月のコロナによる一斉休校をきっかけに、子育て世帯の負担や“孤育て”の現状を実感し、子どもが安心して過ごせる場や親同士がつながれる場所の必要性を感じました。

地域やお寺から「食材を寄付したい」「応援したい」という温かい声をいただき、その思いに支えられて、地域と家庭をつなぐ場として子ども食堂を立ち上げました。

食堂の特徴

参加者は開催時間内の好きなタイミングで来て自由に食事を楽しむことができます。食事の前後には、子ども向けの食育活動「ミニクッキングタイム」や、季節ごとの自然体験(たけのこ掘り、梅取り、水遊び、柿狩りなど)を行っています。

食事やミニクッキングで使う食材はできるだけ無添加のものを使用し、食育につながっています。さらに、紙芝居ボランティアやアーティストによるコンサートも企画し、子どもも大人も楽しく過ごせるよう工夫しています。

Q1

メンバーやボランティアはどのように集めましたか？



まずは自分の知り合いに声をかけて活動を始めました。その後、さまざまな方が「私もお手伝いさせてほしい」と声をかけてくださり、少しずつ協力してくださる方が増えていきました。女性の方は調理を、男性の方は配達を中心にお手伝いいただいています。



まずは自分の家族や交友関係に声掛けしました。他にもライオンズクラブや商工会議所などに声掛けを行い、現在お手伝いしていただいています。



みらい食堂

代表：坂本 裕太 さん



**おうちにおとどけ
子ども弁当**

代表：和久利 健 さん

消防団の一員から「地域食堂をやってみませんか」と声をかけていただいたことをきっかけに、本活動が始まりました。その後、消防団のOGの方々にも声をかけ、一緒に活動しています。

A

子ども食堂に賛同していただける方に声掛けをし、5人で子ども食堂を立ち上げました。現在は基本6人で運営しています。また、SNSを通じて本活動を知った浜田医療センターの看護学生からボランティア参加の申し出があり、2~5名程度をボランティアとして快く受け入れています。



きんちあい食堂

代表: 和田 アミエ さん

メンバーは、もともと任意団体「mama's smile はぐ」で活動していたメンバーが中心です。ボランティアは主に3つの形があります。1つ目は、子ども食堂に興味を持ち、はぐスタッフの紹介などを通じて参加された方。2つ目は、ボランティアの知り合いを通じて参加された方。3つ目は、もともと参加者だった方が運営に関心を持ち、ボランティアとして関わっている方です。さらに、はぐのホームページに設けた募集ページから申し込み、参加して下さる方もいます。



ひなげし食堂

代表: 石川 未奈 さん



はぐもぐ食堂

代表: 高木 奈美 さん

- 1 島根の子ども食堂
- 2 Q & A
- 3 立ち上げポイント
- 4 保険について
- 5 衛生管理について
- 6 アレルギーについて
- 7 安心して続ける

Q2

運営資金は
どのように調達しましたか？



立ち上げの際には、「子どもの居場所創出支援事業」※1を活用し、備品や食材を整えました。そのほか、地元企業にも支援をお願いしており、年間1万円の寄付を継続的にご協力いただけるようお願いしています。さらに、島根県社会福祉協議会(以下「県社協」)の「しまね子ども食堂応援助成事業」や民間団体の補助金なども活用しながら運営しています。

弊社と取引のある団体からのご寄付や、全国子ども食堂支援センター・むすびえや出雲市からの補助金を活用しています。



みらい食堂

代表: 坂本 裕太 さん



おうちにおとどけ
子ども弁当

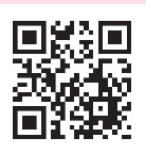
代表: 和久利 健 さん

Q & A

※1: 詳しくは、お住まいの市町村の役場・市役所へお問い合わせください。

※2: 本助成金は令和6年度をもって終了しました。

※3: 本助成金についてはJANPIA((一社)日本民間公益活動連携機構)のホームページをご覧ください。



ひとまず食材が購入できる金額をメンバー5人で同額の出資をしました。また地元企業からのご寄付や浜田市社会福祉協議会の補助金を活用して運営しています。



きんちがい食堂

代表: 和田 アミエ さん



立ち上げ当初は、県社協の「地域共生社会創造助成金」^{※2}を利用し、活動をするための資金として活用しました。また、匹見消防方面隊からの助成金も活用して運営しています。



ひなげし食堂

代表: 石川 未奈 さん

最初は、参加費と地域の方のご寄付と、休眠預金の助成金^{※3}を活用して始めました。



はぐもぐ食堂

代表: 高木 奈美 さん

Q3

食材や備品は
どのように調達しましたか？



Q &



食材については、地元の商店などから調達していますが、寄付をいただくこともあります。備品については、「子どもの居場所創出支援事業」を活用して必要なものを購入しました。



おうちにおとどけ
子ども弁当

代表: 和久利 健さん

補助金を活用して食材や備品を調達しています。食材は寄付を頂くこともあります。



みらい食堂

代表: 坂本 裕太さん



備品は立ち上げ時に「地域共生社会創造助成金」を活用して整えました。食材は、地域の方からの提供や、益田市社会福祉協議会のフードバンクを通じていただいたお米などでまかっています。



ひなげし食堂

代表: 石川 未奈さん

野菜については畑で採れたものを使用しています。お米については農林水産省の「政府備蓄米」※1を申請し使用しています。それで足りないものは地元のスーパーなどで購入しています。備品については会場のまちづくりセンターの物を使用しています。



きんちがい食堂

代表: 和田 アミエ さん

食材は助成金を活用し購入しました。備品は、会場である石照庭園にあったものを利用させてもらったり、不要になったお皿などをもらいに行ったりしました。その後、少しずつ助成金を使って備品を購入していきました。



はぐもぐ食堂

代表: 高木 奈美 さん

※1: 詳しくはこちらをご確認ください。

https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/kodomo_bitiku_kouhu.html

(R8.2月末現在)



A

立ち上げ当初は、どのように広報をして参加者を集めるかが課題でした。センターの窓口にチラシを置いて、来られた方にしか見ていただけないため、もっと多くの方に知ってもらう方法を考えました。今はSNSを利用される保護者の方が多いことから、斎藤さんが得意な分野を活かして公式LINEを作ってくださいました。また、申込にはGoogleフォームを使ったり、Instagramでも情報を発信したりしています。



SNS



きんちがい食堂

代表: 和田 アミエ さん

主にSNSを使っています。また、不定期ですが、雲南市教育委員会に協力を仰ぎ、市内の幼稚園、保育所、小学校にチラシを配布しています。



はぐもぐ食堂

代表: 高木 奈美 さん



ヒント



広報は他にも…

活動を知ってもらうためには、地域の中で目に触れやすい場所を活かした広報も効果的です。回覧板での周知や、スーパーや公共施設への掲示なども、身近な周知方法の一つです。



ひなげし食堂

代表: 石川 未奈 さん

Q5

食堂を開催するにあたって
気を付けていることは何ですか？



お弁当の配布を行っているため、特に食中毒には細心の注意を払っています。対象が子ども中心のため、揚げ物が多くなりがちですが、しっかりと加熱し、十分に火を通すことを心がけています。また、メンバーの中には管理栄養士の資格を持つ方もおり、衛生管理に十分配慮しています。さらに、年に1回は講習を受けています。



衛生面はもちろんですが、来ていただいた方に楽しんでもらうことを心がけています。例えば子供が一人で食事をしていたら声掛けを行うなど楽しい雰囲気、環境づくりをしています。



おうちにおとどけ
子ども弁当

代表：和久利 健さん



みらい食堂

代表：坂本 裕太さん

チラシ配布の際には「ぜひ参加してください」と声をかけながら案内を行い、当日の参加人数の把握も一緒に行っています。また、開催日には運営メンバーも地域の方々の輪の中に入り、一緒に食事や会話を楽しむことで、自然な地域交流が生まれるよう心がけています。



食堂を細く長く続けていくために、スタッフが無理なく関わられるよう、毎回必ず参加するという形にはしていません。参加できるときに無理のない範囲で関わってもらっています。また、子どもが好きなものばかりでは栄養が偏ってしまうため、「みんなで食べれば苦手なものも食べられる」という気持ちで、栄養バランスの取れたメニューづくりを心がけています。



きんちがい食堂

代表: 和田 アミエ さん

子どもたちが自由に安心して過ごせる場所づくりを大切にしています。食べたり、おしゃべりしたり、走り回ったりと、それぞれが思い思いに過ごす時間をあたたかく見守っています。また、スタッフが子どもの食事や見守りを行うことで、大人の方もゆっくりと食事や会話を楽しめるようにしています。子どもも大人も心地よく過ごせる居場所であること、そして私たち自身も無理なく続けていけることを大切にしながら、人と人がゆるやかにつながる場を目指しています。



ひなげし食堂

代表: 石川 未奈 さん

Q & A



はぐもぐ食堂

代表: 高木 奈美 さん

3

ゼロから始める立ち上げポイント!

STEP

1

仲間を集めよう!

まずは、一緒に活動してくれる仲間を見つけましょう。



ポイント



「こんなことしてみたいんだけど」と気軽に話してみると、協力してくれる人が見つかるかも。



友人、近所の方、民生委員さんなどに声をかけてみましょう。



会計や記録などを担ってくれる人がいると負担を分担できますので、協力してくれる人を見つけましょう。



STEP

2

運営方法を決めよう!

どんな場所で、どんな形で食堂を開催するか考えましょう。



ポイント



公民館や集会所などの公共施設は利用料が安く、設備も整っているので安心です。



メンバーやボランティアを通じて、お寺や学校など紹介してもらい、活用している例もあります。



月1回など、無理のないペースでスタートすると続けやすいです。



食材費や消耗品費など、必要なお金の使い道を整理しておきましょう。



会計や記録を担当する人を決め、収支を分かりやすく管理しましょう。



STEP
3

届出等の確認をしよう!

安心・安全に活動するために、
必要な手続きなどを確認しておきましょう。



ポイント



保健所に相談して衛生面の確認をすることを
お勧めします。



事故などに備えて、ボランティア保険に加入しましょう。
(お住まいの市町村社会福祉協議会へご相談ください。)



子どもたちの写真の扱い方や、緊急時の対応方法も
あらかじめ決めておくとおちついて対応できます。



保健所一覧については26ページをご覧ください

STEP
4

資金・物資を調達しよう!

食材や運営費など、
活動に必要なものを集めましょう。



ポイント



自治体や社会福祉協議会、民間団体などが実施する
補助金・助成金制度を活用するのもおすすめです。



地元のお店や企業、などに相談すると、
食材を提供してもらえることがあります。



助成金等の申請には団体の通帳が必要です。
助成金の申請も、通帳の作成も、規約が必要となる場合があります。
※補助金・助成金についてはお問い合わせください。



STEP
5

中身を計画しよう!



どんな内容にするかを考えていきましょう。
食事だけでなく、交流や体験の時間を取り入れると、
より充実した場になります。

メニューの内容

最初はカレーなど調理が簡単なメニューから始める食堂も多いです。季節の食材を使ったメニューを考えるのもいいですね。アレルギーへの対応についても考えておきましょう。県内の多くの子ども食堂では基本的に個別対応は行っていませんが、事前にアレルギーの有無を確認するなど、できる範囲で工夫しているところもあります。表示をしたり、参加者に説明を添えるだけでも、安心につながります。

当日の流れ

準備から片づけまでの一日の流れをイメージして整理しておきましょう。調理や受付、配膳、見守りなど、役割を分けておくとスムーズです。

広報とお知らせ

開催が決まったら、地域の人たちにわかりやすく伝えましょう。回覧板、学校や保育園のおたより、SNSなど、身近な方法を活用しましょう。二次元コードを使って、開催情報や申込フォームにつなげるのも便利です。

役割分担

調理班、受付班、子ども対応班などに分けると動きやすくなります。初めて関わる人にも安心して参加してもらえるよう、簡単な説明書や連絡方法を整えておくと安心です。開催後にふりかえりや交流の時間を設けることで、次回への意欲にもつながります。

準備するもの

必要な備品などをリスト化しておくと、忘れ物を防げます。食器、調理器具、消耗品（ラップ・手袋・紙皿など）のほか、名札、受付表、ゴミ袋、救急セットも準備しておきましょう。会場にあるものと持参が必要なものを分けて確認しておくと安心です。

STEP
6

正式オープン

いよいよ子ども食堂のスタートです！

日程が決まったら、広報や準備の

最終チェックを行いましょ

う。当日は、無理のない規模で、参加者と一緒に楽しむ気持ちを大切に。



ポイント



正式な開催の前に、プレオープン(試し開催)を試みるのもおすすめです。

関係者やスタッフ同士で流れを確認したり、地域の一部の方を招いて実際の動きを試してみることで、当日の段取りや注意点が見えてきます。

準備など余裕が持てるようになり、安心して本番を迎えられますね。

STEP
7

振り返りをしよう！

終わったあとは、スタッフやボランティアも交えて、良かったことや次に工夫したいことを話し合いましょ

う。ふりかえりの時間を持つことで、次の開催に向けた改善点が見えてきます。

「ここがうまくいった」「この準備が大変だった」など、率直に共有することが大切です。



4

万が一に備えよう！保険について

調理中にスタッフがケガをしたり、子どもが転んでしまったり、提供した食事が原因で食中毒が起こることもゼロではありません。そんな「もしも」に備えるために、保険に入っておくと安心です。

ここでは、子ども食堂でもよく使われている「ボランティア行事用保険」を紹介します。

「ボランティア行事用保険」とは

地域福祉活動やボランティア活動の一環として日本国内で行われる各種行事における様々な事故に対する補償制度です。

保証内容

ケガの補償

(行事参加者全員)

賠償責任の補償

(行事主催者及び共催者)

※食中毒も補償対象になります。





保険料

| Aプラン (宿泊を伴わない、かつ参加者が事前に特定できる行事) | | |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| A1行事 | A2行事 | A3行事 |
| 1日/28円 (最低保険料:560円) | 1日/126円 (最低保険料:2,520円) | 1日/248円 (最低保険料:4,960円) |

| Bプラン (宿泊を伴う行事) |
|----------------------------------|
| 1泊2日/241円～ ※宿泊日数によって金額が異なります。 |

| Cプラン (宿泊を伴わない、かつ参加者が事前に特定できない行事) |
|----------------------------------|
| 1日/28円 (最低保険料:560円) |

加入方法

最寄りの市町村社会福祉協議会
(ボランティアセンター等)にて、
ご加入できます。
ご加入の際は、加入条件や補償内容など、
保険の詳細をよくご覧ください。



市町村社会福祉協議会
連絡先一覧はこちら

写

薬 第 7 0 1 号
令和 6 年 8 月 9 日

社会福祉法人島根県社会福祉協議会会長 様

島根県健康福祉部薬事衛生課長
(食 品 衛 生 係)

福祉目的として実施する食事提供活動の衛生確保について (通知)

このことについて、平成 30 年 3 月 29 日付け薬第 1740 号「福祉目的として実施する食事提供活動の衛生確保について (通知)」により、子どもを対象に無料もしくは安価な食事や居場所を提供する「子ども食堂」や高齢者に対する配食サービスなど、福祉を目的とした食事提供活動 (以下、「子ども食堂等」という。) の衛生確保及び実態把握のため、食品衛生法施行条例で規定されていた集団給食施設に係る届出を求めていたところです。

一方、食品衛生法の改正により、集団給食施設に係る届出が食品衛生法第 57 条に基づく届出へ移行されたことから、子ども食堂等の食品衛生法上の取扱いを下記のとおり整理しましたので、ご了いただき、関係者に周知をお願いします。

なお、平成 30 年 3 月 29 日付け薬第 1740 号「福祉目的として実施する食事提供活動の衛生確保について (通知)」は廃止します。

記

- 子ども食堂等において、食品衛生法第 55 条の営業許可及び第 57 条の営業届出 (第 68 条第 3 項の準用を含む) でないと判断する要件は、以下(1)～(3)のすべてを満たすものとする。
 - 福祉目的であること
福祉目的の活動例
 - 県や市町村の事業の一環として実施している活動
 - 社会福祉協議会が実施する活動、又は協賛を受けている活動
 - 子どもや高齢者等要支援者を対象として、各種ボランティア団体、NPO 法人が公共施設等の調理場を利用して実施する活動
 - 実費 (調理コストを含む) 以外の対価を徴収していないこと
 - 材料費、光熱費など、実際に食事提供に要した費用。調理従事者の給料や儲け等は含まない。
 - 食事の受給対象者が特定されていること
 - 子ども食堂や配食サービスなどの食事提供活動を行うごとに、利用した個人が特定できるように、氏名、住所、連絡先を名簿などで把握できていること。

実施するごとに利用者について記録を残し、その記録を実施日から1か月以上保管すること。

上記(1)～(3)の要件すべてを満たす活動で、概ね以下のようなものが対象となる。

(例) 子ども食堂、高齢者向け配食サービス、認知症カフェ等

目的：子どもの居場所作り、栄養改善、交流の場の提供等

実施者：個人または団体（市町村等地方公共団体、県・市町村社会福祉協議会、NPO法人、ボランティア等）

対象者：地域の子ども、高齢者、認知症の方やその家族等

2. 営業届出について

(1) 営業許可及び営業届出（第68条第3項の準用を含む）に該当しない子ども食堂等について営業許可の取得及び営業届出は不要であるが、一回の提供食数が20食程度以上の場合、提供実態の把握及び衛生指導等を目的として、任意で営業届出を保健所へ提出する。なお、一回の提供食数が20食程度未満の場合は任意の届出も不要とする。

営業届出の分類は「露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの」とする。

(2) (1)の営業届出については、食品衛生法第57条（法第68条第3項の準用も含む）には該当しない任意の届出であるため、食品衛生責任者の選任及びHACCPに沿った衛生管理は要さない。

(参考：「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年12月27日付け生食発1227第2号）、「営業届出業種の設定について」（令和2年3月31日付け薬生食監発0331第2号）

3. 食事提供活動における衛生確保について

(1) 2.(1)における営業届出の有無に関わらず、食事提供活動を行うにあたっては、別添「食事提供活動を行う上で気をつけるポイント」を参考にすること。

(2) 必要に応じて、保健所に衛生管理に関する助言や衛生講習会の開催について相談すること。



【相談・届出窓口】

| | |
|-------|------------------------------|
| 松江保健所 | 食品衛生課……………TEL：0852-67-7570 |
| 雲南保健所 | 衛生指導課……………TEL：0854-42-9667 |
| 出雲保健所 | 衛生指導課……………TEL：0853-21-1185 |
| 県央保健所 | 衛生指導課……………TEL：0854-84-9805 |
| 浜田保健所 | 衛生指導課……………TEL：0855-29-5561 |
| 益田保健所 | 衛生指導課……………TEL：0856-31-9551 |
| 隠岐保健所 | 環境衛生課……………TEL：08512-2-9714 |
| | 島前保健環境課……………TEL：08514-7-8121 |



食事提供活動を行う上で気を付けるポイント

【全体】

- 食事提供活動全般の責任の所在を明確にする。
- 衛生責任者を定めて、調理に係る衛生管理を行う。
- 保健所に講習会を依頼するなど調理する人に食中毒予防の衛生教育を実施する。
- 食中毒の疑いや異物混入等が発生した際の連絡体制をつくる。
- 利用者の連絡先や食材の仕入れ、調理に関する記録(作業日報等)は、1か月以上保管する。

【施設】

- 調理場は、専用のものか、公共施設の調理場を活用する。
- 使用前後に施設の清掃及び整理整頓を行う。
- 調理に不要なものは調理場に持ち込まない。
- 水道水以外の水(井戸水など)を使用するときは、検査機関で水質を検査し、飲用に適する水であることを確認してから使用する。また、滅菌装置を設置するよう努める。
- 調理場やトイレの手洗いには液体せっけん、消毒液及びペーパータオルを備える。
- 害虫駆除を定期的に(年2回以上)実施する。
- 調理場に犬、猫などの動物を入れない。
- ゴミや排水は適切に処理する。
- 調理器具は、使用前後に破損等ないか点検し、洗浄と消毒をする。

【調理する人】

- 衛生責任者は、調理する人の健康状態を確認し、下痢や腹痛などの症状のある人は調理させない。
- 調理する人の検便を年1回以上実施する。
- 清潔な作業着(エプロンなど)を着用する。
- 三角巾、マスク、使い捨て手袋を着用する。
- 調理する時は、髪の毛を結び、手指の爪は短く切り、指輪、時計を外す。
- 傷のある手で食品を扱わない。または衛生手袋を着用する。
- 用便後、調理前、調理中、盛付前は液体せっけんを使い手洗いし消毒をする。

【食品の取り扱い】

- 食材は使用する前に、鮮度、におい、期限表示などを確認する。
- 食品は適切な温度で保管する。(冷蔵庫、冷凍庫の温度確認)
- 食品は、肉汁などがもれないように保管する。
- まな板・包丁などの調理器具は肉、魚、野菜、調理済み用など可能な限り区別する。
- 保存性のあるものを除き、当日に必要な量だけを仕入れる。
- 前日調理をしない。
- 食材は流水でよく洗ってから調理する。
- 冷凍品の解凍は常温で行わない。
- 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。
- 盛り付けは、はし(トング)または使い捨て手袋を使用する。
- 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わらせ、室温に長時間おかない。
- 可能な範囲で検食(調理済み食品を冷凍保管)を行う。

食物アレルギーとは？

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

主な食物アレルギーの症状

軽い症状 かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

(出典：消費者庁HP「食物アレルギー表示に関する情報」)



アナフィラキシーショックとは？

アナフィラキシーは、アレルゲンなどの侵入により、複数の臓器にわたって全身にアレルギー症状があらわれて生命に危機を与え得る過敏反応と定義されています。複数の臓器とは、皮膚・呼吸器・消化器・循環器・神経などを指します。

アナフィラキシー反応のうち、血圧低下や意識障害を伴う場合をアナフィラキシーショックといい、一刻も早く医療機関で治療しないと死亡することがあります。

(出典：消費者庁HP「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」)



アレルギーを含む食材

【特定原材料8品目】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

【特定原材料に準ずるもの20品目】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(出典：消費者庁HP「食物アレルギー表示に関する情報」)

子ども食堂での考え方

県内の子ども食堂では、調理環境やスタッフ体制の関係から、アレルギー対応を行っていないところがほとんどです。

ただし、対応を行わない場合でも、チラシやSNSに「アレルギー対応は行っていません」と明記することが大切です。



もし

アレルギー対応を検討する場合・・・

専門的な知識や準備が必要になるため、ここでは詳細な説明は省きますが、「何に気を付ければいいのか」をまとめた資料が公的機関から出ています。

参考になる資料

- 消費者庁HP
- 「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」
- 「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」

県社協では、子ども食堂のみなさんが安心して活動を続けられるよう、さまざまな後方支援を行っています。



しまね子ども食堂アドバイザー派遣事業

子ども食堂を始めたいけど不安、何から始めていいかわからないなどのお悩みを一緒に解決します！

- ・これから食堂を始めたい
- ・運営の工夫を知りたい
- ・食事提供以外の活動 など



申請方法・
内容の詳細は
HPへ

しまね子ども食堂ネットワーク

島根県内で子ども食堂を運営する団体のみなさんが、相互に情報交換を行うことを目的として設置しています。



加入方法は
HPへ

令和8年度

<https://www.fukushihoken.co.jp>

ふくしの保険 検索

日本国内でのボランティア活動中のケガや賠償責任を補償

ボランティア活動保険



保険金額・年間保険料(1名あたり) 団体割引20%適用済 / 過去の損害率による割増適用

| 保険金の種類 | | プラン | | |
|--------------|----------------------|--------------|------------|--|
| | | 基本プラン | 天災・地震補償プラン | |
| ケガの補償 | 死亡保険金 | 1,040万円 | | |
| | 後遺障害保険金 | 1,040万円(限度額) | | |
| | 入院保険金日額 | 6,500円 | | |
| | 手術保険金 | 入院中の手術 | 65,000円 | |
| | | 外来の手術 | 32,500円 | |
| | 通院保険金日額 | 4,000円 | | |
| 賠償責任の補償 | 地震・噴火・津波による死傷 | × | ○ | |
| | 賠償責任保険金 (対人・対物共通) | 5億円(限度額) | | |
| 年間保険料 | | 350円 | 500円 | |

商品パンフレットは
コチラから



(ふくしの保険 ホームページ)

<重要>

- ◆ 基本プランでは地震・噴火・津波に起因する死傷は補償されません。
- ◆ 年度途中でご加入される場合も上記の保険料となります。
- ◆ 中途脱退による保険料の返金はありません。
- ◆ 途中でボランティアの入替や、ご加入プランの変更はできません。
- ◆ ご加入は、お1人につきいずれかのプラン1口のみとなります。

ボランティア行事用保険 (傷害保険、国内旅行傷害保険特約付傷害保険、賠償責任保険)

送迎サービス補償 (傷害保険)

福祉サービス総合補償
(傷害保険、賠償責任保険、約定履行費用保険(オプション))

● このご案内は概要を説明したものです。詳細は、「ボランティア活動保険パンフレット」にてご確認ください。●

団体契約者 **社会福祉法人 全国社会福祉協議会**

取扱代理店 **株式会社 福祉保険サービス**

〈引受幹事〉 損害保険ジャパン株式会社 医療・福祉開発部 第二課
TEL:03(3349)5137
受付時間:平日の9:00~17:00(土日・祝日、年末年始を除きます。)
この保険は、全国社会福祉協議会が損害保険会社と一括して締結する団体契約です。

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3丁目3番2号 新霞が関ビル17F
TEL:03(3581)4667
受付時間:平日の9:30~17:30(土日・祝日、年末年始を除きます。)

(SU25-06878より抜粋)





発行元 **社会福祉法人 島根県社会福祉協議会**

発行日: 令和8年3月 印刷: 渡部印刷株式会社