

やってみよう!

# 山口県こども食堂 開設サポートブック

2021年7月改訂版

山口県



# 目次

---

こども食堂応援宣言	1
企画しよう	2
・こども食堂の意義と役割	
・こども食堂と感染症	
準備しよう	5
Part1 1ヶ月くらい前まで	5
・メニューを決めよう	
・食品衛生に関する講習を受講しよう	
Part2 1週間くらい前まで	8
・地域の理解・協力を得よう	
・山口県に登録しよう	
・社会福祉協議会と連携しよう	
・保険に加入しよう	
・フードバンクを活用しよう	
・資金を集めよう	
・ボランティアを集めよう	
・広報しよう	
・ネットワークに加盟しよう	
Part3 前日まで	17
開催当日の流れ	18
衛生管理のチェックポイント	19
相談先リスト	24

---



山口県こども食堂支援センター

〒753-0054  
山口市富田原町4-45  
TEL:080-6338-1187  
yama.syokudou@asuhana.org  
<https://www.ymgckodomosyokudou.com>

山口県は、2019年から「子ども食堂サポート事業」を実施し、こども食堂を応援しています。この度、子どもの未来と地域づくりを考えている皆様へ向けて、このサポートブックを作成しました。  
山口県内にさらに多くのこども食堂が開設され、子どもと子どもを見守る方々の笑顔があふれることを願います。



## こども食堂応援宣言

「こども食堂」は、食事の提供を通じて、様々な家庭環境にある子どもたちの多様な学びや体験の場となるほか、地域での見守りの機能を果たすなど、家庭や学校に次ぐ第3の居場所となりうるものとして、重要な役割を担っています。

また、「こども食堂」の開設・運営を通じて、「こども食堂」が高齢者や障害者を含む地域住民の交流拠点に発展する可能性があるため、全ての人々が地域、暮らし、生きがいを共に創り、高め合うことができる「地域共生社会」の実現に向けて大きな役割を果たすことが期待されています。

こうした取組が、子どもたちのより身近な場所として、更には、地域住民の交流拠点として県内各地域に広がりますよう、地域、関係団体、企業、行政など、多くの皆様方の力を結集し、全力で「こども食堂」を応援します。

令和元年10月14日

山口県知事 村岡嗣政



# 企画しよう



## ● 仲間を集めよう

最初は3~5人で大丈夫です。

## ● 相談・見学に行こう

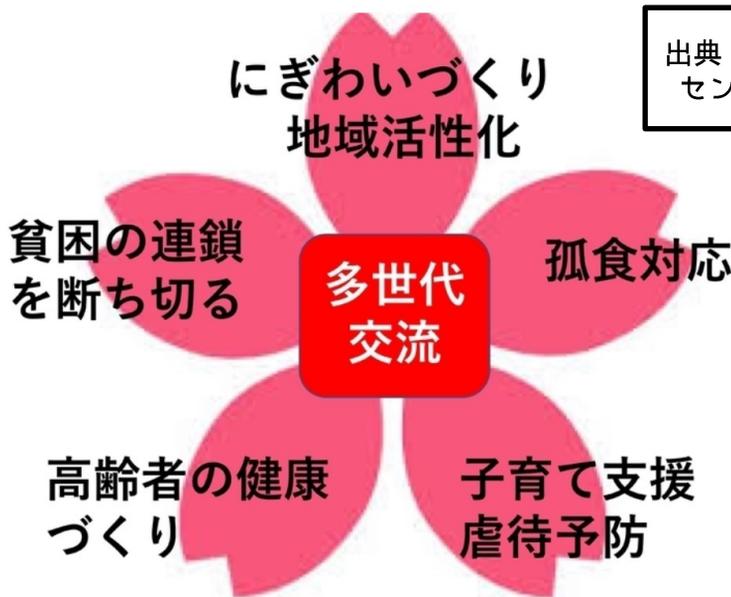
山口県こども食堂支援センター(080-6338-1187)へ  
お気軽にご相談ください。見学先も紹介します。

## ● どんな食堂にするか決めよう

項目	決めていく内容の例
目的	貧困対策、子どもの居場所づくり、食育、世代間交流、学習支援など
食堂名	「こども食堂」は入れなくてもよい 地名を入れるところが多い
主催団体	新しく団体を作る場合は、会則や活動計画を作っておくと後々便利 (県への登録や助成金申請など)
開催日時・頻度	平日、土日祝、朝食、昼食、夕食 月〇回、週〇回、長期休みなど
会場	貸館、自前施設、お寺、学校、民家など
対象	誰でも、子どものみ、大人は子ども連れのみ、 〇〇小学校児童のみなど
規模	10名以下? 30~50名? 100名以上?
料金	無料、子どもだけ無料、ワンコインなど
申込	事前申込の要/不要、申込方法など
メニュー	毎回カレーと決めているところも
アレルギー対応の有無	アレルギー対応する/しない する場合の対策、しない場合の対策
食事以外のプログラム	宿題支援、遊び、読み聞かせ、ボードゲーム、餅つき、ステージ、工作など

# ☀ こども食堂の意義と役割

こども食堂は、「みんなで一緒に食事をする」というシンプルな事業ですが、実際にはさまざまな効果が認められています。国連の掲げる「持続可能な開発目標（SDGs）」にもつながっていく意義深い活動です。何に重点を置くかで設えも変わってきます。自分たちの食堂で大事にしたいことをしっかり話し合って運営しましょう。



出典：全国こども食堂支援センター・むすびえ作成

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

出典：国際連合広報センターホームページ



## こども食堂と感染症

令和2年からの新型コロナウイルス感染症の流行により、こども食堂も様々な制約を余儀なくされています。選択肢はたくさんありますが、どの決定も尊重されます。長く継続できることを大事にしてください。

### ● 万全の対策をとって開催する

全国こども食堂支援センターむすびえのサイトに、自己点検シート、対策済み食堂掲示、対策事例集などが掲載されています。参考にしてください。

むすびえ新型コロナウイルス対策  
緊急プロジェクト特設ページ



### ● 開催形式を工夫する

コロナ禍においても会食形式で続けている食堂の多くが、「少人数」でした。分割開催や予約制での開催を検討しましょう。

### ● 食品やお弁当の配付に切り替える

会食から配付に切り替えることで、これまでとは違う利用者の方にアプローチできることがあります。手作り弁当の配付はあらかじめ保健所に相談しましょう。

### ● 助成金を活用する

上記の対策をとると、通常以上に経費が掛かることがあります。コロナ禍においても活動を続けるこども食堂などに対する助成事業がありますので、活用を検討しましょう。

# 準備しよう Part1

1ヶ月くらい前まで

## ☀️ チラシを作ろう

まずは案でよいので、チラシを作ってみましょう。  
チラシは食堂の名刺代わりであり、あいさつ回りにも不可欠です。  
チラシを作ることで、おのずといろいろなことが決まってきます。

食堂の目的や対象が書いてあると来る人が安心して参加できる

子どもにイラストを描いてもらってもいいかも

ボランティアを募集しよう

アレルギー対応の有無や、「限定〇〇食」を表示する場合も

後援や協力も記載しよう

次回開催日を入れておくと親切

子ども、大人も、みんなでワイワイが楽しい

### 小郡みんな食堂

夏休みスペシャル!

日時・2019.8.25(日)  
時間・場所・11:30~13:00 小郡ふれあいセンター

子ども実行委員が企画する「小郡みんな食堂」です。  
楽しいプログラムを用意してお待ちしています!

子ども参加自由 無料

絵:実行委員のみなさん

「小郡みんな食堂」は、子どもがひとりで安心して過ごすことができる「地域食堂」です。  
みんなで、あたたかいごはんをおなかいっぱい食べることができる。地域のみなさんとふれあいの居場所づくりを目指しています。

今後の予定  
9月8日(日)  
10月13日(日)  
小郡ふれあいセンター

子ども・大人ボランティア募集  
調理・配膳・片付け(9:00~事前連絡済)  
お皿洗い・掃除(30分~飛入り歓迎)  
ボランティアデビューしませんか?

後援: 山口市、山口市教育委員会、山口市社会福祉協議会  
協力: NPO法人フードバンク山口、おごおり地域づくり協議会

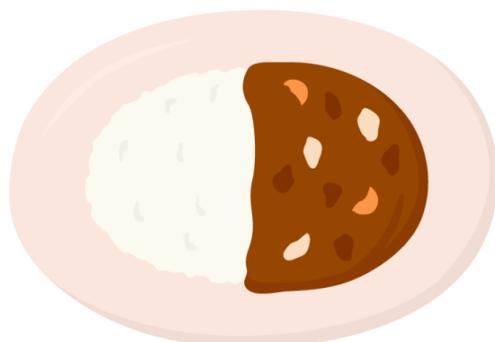
小郡みんな食堂子ども実行委員会 <主催> 認定NPO法人山口市ゆきネットワーク  
子ども食育プロジェクト (山口市書田東町4-45なのはなハロース)  
Tel: 070-7562-1187

## ☀️メニューを決めよう

最初は量の調整ができるもの（カレー、ハヤシライス、牛丼、親子丼など）にするところが多いようです。長続きするように、子どもが喜ぶ簡単でおいしいものを考えましょう。慣れてきたら旬の野菜や季節の行事などを取り入れたメニューにも挑戦してみてください。子どもたちのリクエストも聞いてみましょう。

### カレー100人分（例）

食品名	量	価格
じゃがいも	5.5kg	1,000
にんじん	2kg	500
玉ねぎ	5kg	1,500
牛肉	4kg	10,000
カレールー	1kg×2.5	2,500
米	8升	5,000
麦茶	1袋	300
サラダ油		200
		計 21,000



## 食品衛生に関する講習を受講しよう

子ども食堂開設に特別な資格は不要ですが、食品衛生に関する知識は欠かせません。  
特に食品衛生責任者は以下のいずれかの講習を必ず受講しましょう。

### ● 食品衛生責任者養成講習会

飲食店や各種の食品製造業などの許可営業に必要な資格です。1日6時間の講習で、年間を通じて県内各地で開催されています。

一般社団法人山口県食品衛生協会



### ● 食の安全・安心お届け講座

参加者に対し山口県職員が約2時間の講習を実施します。

山口県 環境生活部 生活衛生課  
食の安心・安全推進班  
「食の安全・安心お届け講座」



### ● 関係団体が実施する食品衛生講習会

山口県子ども食堂支援センターやNPO法人フードバンク山口が実施しています。

### ● その他

調理に携わる方は、上記講座又は有資格者（調理師、栄養士など）や食品衛生責任者が行う講習会を通じて、食品衛生に関する基本的な知識の習得に努めましょう。

# 準備しよう part 2



1週間くらい前まで

## 地域の理解・協力を得よう

チラシを持って、あいさつに回りましょう。  
特にお願いすることがなくても、まずは知ってもらうことが大切です。

### 訪問先リスト（例）

訪問先	依頼内容の例
保健所	県登録通知を持参⇒P7参照
市町	後援依頼
市町教育委員会	後援依頼
市町地区社協	後援依頼・ボランティア募集・ ボランティア行事保険
市町民活動支援センター	ボランティア募集・助成金申請・ チラシの印刷
民生委員 町内会 まちづくり協議会	周知・協力
小・中学校	チラシの配布
高校・大学	ボランティア募集
地域の企業・食料品店	寄付や食材の寄付のお願い
フードバンク	食品利用⇒P10参照
地域の警察署・交番	特に夜開催の場合周知

## 山口県に登録しよう

山口県子ども食堂登録制度を活用しましょう。  
保健所への届出や関連団体との連携がスムーズになります。

### ● 制度の目的

登録された子ども食堂の活動を広く紹介し、子ども食堂の認知度や社会的信用を高めることにより、子ども食堂の更なる普及・定着を図ります。

### ● 登録要件

福祉目的であること／定期的かつ継続的な開催／18歳未満の子どもの参加／保険の加入／食品衛生管理に関する講習会等の受講 など

### ● 登録方法

QRコードから登録届・誓約書をダウンロードし、記入・押印の上、他の必要書類と一緒に山口県子ども食堂支援センターまでお送りください。



### ● その後

登録が済むと、山口県から登録通知が送られてきます。  
管轄の保健所へ持参し、届出を行いましょ

## 社会福祉協議会と連携しよう

子ども食堂を運営する上で、社会福祉協議会（社協）は欠かせない社会資源の一つです。

山口県社協では、以下のような提言を行っています。ぜひ地域の社協に相談に行ってみましょう。



### 子どもの居場所づくりの充実における中間的支援の在り方と社会福祉協議会の役割についての提言（令和2年3月）（抜粋）

- 本来、社協には「住民ニーズ・福祉課題の明確化及び住民活動の推進機能」が備わっている。地域のニーズに対して子どもの居場所づくりに取り組みたい、取組について支援をしてほしいという個人や団体から相談があった場合、それを受け止め支援していくことは、まさにこの機能に合致し、社協の本来業務にあたると言える。
- 社協は「ふれあい・いきいきサロン」推進の支援を行ってきた経験を活かし、子どもの居場所が地域で増え、取組が充実していくよう支援を行うことが重要である。
- 社協は、子どもの居場所で地域生活課題を発見するという視点を持ち、子どもの居場所をアウトリーチの一つと捉えて連携し、情報交換、何かあったら社協に連絡してもらおう体制づくりを行う必要がある。（中略）そして、その生活課題が既存の制度によって対応できないのであれば、課題の解決に向けた新たな地域における取組の展開も検討していくことが必要である。
- 子どもの居場所は、子どもや青少年層の参加も多く見込まれるため、社協としては子どもと青年層の人々をつながりをつくり、子どもの居場所やその他の地域活動に参加してもらおうためのきっかけづくりを行うことができる大切な場となる。



#### 社協に求められる子どもの居場所への中間的支援への提案

- ・活動者の発掘及び居場所とのコーディネート
- ・潜在化する利用層と居場所との仲介
- ・安定した資金や物資の確保に向けた支援
- ・市町域における子どもの居場所に関するネットワークの構築

## 保険に加入しよう

参加者、ボランティア、すべての方々に安心して関わっていただくために、万が一に備えて保険には必ず加入しましょう。

HP「ふくしの保険」  
ボランティア行事保険詳細ページ

### ● ボランティア行事用保険

市町の社会福祉協議会で加入できます。

- 団体登録が必要。
- 1日ひとり28円×最低20名（560円）から加入できる。
- 開催日前日までに加入。
- 参加者名簿は不要。



### ● 保険会社の保険

民間の保険会社でも、レクリエーション保険、イベント保険などを取り扱っているところがありますので、相談してみましよう。審査等に時間がかかる場合がありますので、早めの準備をお勧めします。詳しくは、山口県こども食堂支援センターにお問い合わせください。



県に登録するには  
保険の加入が必要だよ！

## フードバンクを活用しよう

フードバンクは未利用食品を集めて必要なところに配布する活動です。

地域のフードバンク団体を活用しましょう。

### NPO法人フードバンク山口

代表:今村主税

TEL:090-8600-0864

<https://fbyamaguchi.org/>  
[foodbank.ymg@gmail.com](mailto:foodbank.ymg@gmail.com)



登録してね!

子ども食堂も登録して利用できます。登録は開所日に各地区で受け付けており、登録後はどの地区でも利用できます。配布日は各拠点にご確認ください。また、食品スーパーの青果寄付の仲介もしてくれますので、相談してみましょう。

拠点	連絡先
やまぐちステーション	080-3565-9640
下関地区	080-6331-9297 (大城)
宇部地区	0836-34-8247 (宇部市廃棄物対策課)
みねステーション	0837-62-0322 (美祢市社会福祉協議会)
はぎステーション	090-7505-5394 (水津)
ほうふステーション	0835-24-7744 (市民活動さぽーとねっと)
しゅうなんステーション	0834-26-0500 (中特ホールディングス)
ひかりステーション	0833-71-0798 (熊谷興業)

### リビング下関

代表:畑尾光子

TEL : 083-231-2832

[mitsuko221224@yahoo.co.jp](mailto:mitsuko221224@yahoo.co.jp)

## 資金を集めよう

食材が寄付で集まったとしても、保険代やチラシの紙代などに必ず現金が必要です。継続的な収入の道を確保しておきましょう。

### ● 利用料金を徴収しよう

子ども食堂は無料である必要はありません。例えば大人と子どもで料金設定を変えるのも一つの方法です。

### ● 寄付を集めよう

地域の企業や個人にお願いをしてみましよう。寄付だけでなく、食品や備品などの協力がいただけるかもしれない。

### ● 募金箱を置こう

食堂の意義や目的を明記し、維持や運営のための協力を呼び掛けましよう。

### ● 助成金を獲得しよう

子ども食堂への助成実績がある県内の助成事業には、以下のようなものがあります。活用を検討してみましよう。

- ・ 山口県きらめき活動助成事業



- ・ やまぐち子ども・子育て応援ファンド



- ・ やまぐち子ども・子育て応援ファンド  
(子ども食堂特別枠)



## ボランティアを集めよう

子ども食堂は、子どもへの支援だけでなく、地域における多世代交流の場になっています。様々な年代・立場のボランティアに力を借りましょう。

### ● ボランティアにお願いする作業（例）

- ちらし作成（デザイン、印刷、配布）
- 会場設営（受付設置、子ども食堂応援宣言のぼり設置、食事場所のテーブル等の設置、ポスター配布）
- 調理
- 受付
- フロア係（食事場所での配膳や盛り付け、誘導、司会など）
- 食器洗い・片付け
- 記録（写真や動画の撮影、インタビュー）
- 報告書作成

### ● ボランティアを確保しよう

- ボランティア説明会をする
- チラシに記載をする
- ボランティアセンターなどにボランティア募集を出す

あいかさネット（やまぐち社会貢献活動支援ネット）



### ● ボランティアを続けてもらおう

- 問い合わせ携帯番号やメールなどの明示
- ボランティアのLINEグループの作成
- 学生には「ボランティア証明書」を発行

## 広報しよう

### ● チラシを配布しよう

学校への配布の他、町内の回覧板、公民館（会場）の掲示板などを活用してみましょう。

乳幼児親子へ周知したいなら、保健センターや地域子育て支援拠点なども効果的です。

### ● インターネットを活用しよう

ホームページ、ブログなどのストック（溜まっていく）情報と、Facebook、Twitter、LINE公式アカウント、Instagramなどのフロー（流れてくる）情報があります。

用途や対象に合わせて効果的に使いましょう。

### ● その他

希望や登録により以下のサイトへ情報が掲載されます。ご活用ください。

- ・ 山口県子ども食堂支援センター



- ・ 山口県子ども食堂登録制度



知ってもらって  
大事！

## ネットワークに加盟しよう

県域で、あるいは市域で運営者によるネットワークができています。

活動内容はネットワークによって違いますが、食材の融通、ボランティアの交流、情報交換や研修などを実施しています。

やはり仲間がいると心強いものです。ぜひ参加してみてください。

山口県	山口県子ども食堂・子どもの居場所ネットワーク	
	山口県子ども食堂支援センター	080-6338-1187
下関市	下関子どもの居場所づくりネットワーク協議会	
	NPO法人皆繋	080-6303-4014
宇部市	宇部市子どもの居場所ネットワーク	
	宇部市子ども・若者応援課	0836-34-8447
山口市	山口市子ども食堂ネットワーク	
	子ども明日花プロジェクト	070-7562-1187
防府市	幸せます防府子ども食堂ネットワーク協議会	
	防府市社会福祉協議会地域福祉係	0835-22-3907
周南市	周南ちるちあネット	
	てらてらすプロジェクト	0834-62-3222

# 準備しよう part 3



前日まで

## 食材以外の準備物リスト（例）

消耗品	備品・掲示物	ボランティア各自
マスク	看板	エプロン
消毒液	のぼり・チラシ・ポスター	三角巾
ペーパータオル	会場・トイレ・手洗い標示	タオル
手袋	寄付者一覧表	
ティッシュ	参加者受付簿	
ウェットティッシュ	募金箱	
ラップ	アンケート	
ビニール袋	衛生チェックリスト	
ふきん	文房具	
ゴミ袋	釣り銭	
洗剤・スポンジ	スタッフ用名札	
ヘアキャップ	記録用カメラ	
薬用せっけん	調理器具	

### 感染症対策用品

- ・ 体温計
- ・ 手指用消毒液
- ・ 仕切り板
- ・ ボランティア  
チェックシート



環境保護の観点から  
なるべくリユース食器  
を使うといいよね！

山口県子ども食堂支援  
センターで食器の  
貸出もしてるよ！



# 開催当日の流れ



貸館を利用し、食事提供を11:30～13:00とする当日の流れ（例）

8:30	主催者側担当者の集合	<ul style="list-style-type: none"><li>・貸館手続き</li><li>・食材の搬入、冷蔵庫等の適切な場所への保管</li><li>・子ども食堂応援宣言ののぼり設置</li><li>・入口へのポスター掲示</li></ul>
9:00	ボランティア集合 打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"><li>・ボランティア参加者名簿および体調確認</li><li>・チェックシートへの記入 (報告書やSNSへの写真掲載の承諾もとる)</li><li>・主催側の簡単な挨拶。 (食堂開催に向けて主催者の思い共有)</li><li>・自己紹介</li><li>・メニューや作業手順、担当者や会場責任者などの役割および担当者の紹介</li><li>・注意事項の確認、食品衛生の確認、参加者への対応注意点など。</li><li>・参加者の写真を無断で撮ったり、インターネットで公開したりしないように伝える。</li></ul>
9:15	作業分担・作業開始	<ul style="list-style-type: none"><li>・作業分担を行い、作業を開始する</li><li>・調理時の怪我に備え救急セットを準備。</li><li>・衛生面から、調理手順も考える。</li></ul>

11:00	ボランティア 食事	ボランティアに先に食事してもらう。
11:15	受付開始	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今後の活動への指針、傷害保険の対応にも必要なので、同行者も含め受付名簿に記入してもらう。</li> <li>・アレルギー対応の確認や、記録・広報用写真の撮影についてのお知らせをするとよい。</li> <li>・食材の寄付者をはじめ、食堂の開催に寄付をしてくれた方の名前をお知らせにして張り出す。</li> <li>・今後の食堂の開催予定ちらしの配布</li> <li>・参加費が無料の場合、募金箱などの設置して今後の活動資金にする。</li> <li>・受付の人は明るく笑顔で参加者に対応をして、参加者への気遣いをしたり、参加者の状況を観察するなどをして、今後の活動に備える。</li> </ul>
11:30 ～ 13:00	食事提供	<ul style="list-style-type: none"> <li>・盛り付け係、食事・飲み物の補充係、ごみ処理係など、ボランティアを配置</li> <li>・幼児を連れた方には、食事等を運ぶお手伝いをする。</li> </ul>
13:00 ～ 13:45	後片付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事提供と並行して、調理機材などの片付けを開始する。</li> <li>・貸館や地域のごみ分別方法に沿って、ごみを分別する。</li> <li>・調理スペース、食事スペースなどを掃除して、現状復帰する。</li> <li>・ポスター、のぼりの撤去</li> </ul>
13:45	振り返り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ボランティアをはじめ担当者から今後の開催に向けての良かった点、悪かった点をについて、意見を聞く。</li> <li>・参加人数の確認やボランティア参加者人数を共有する。しておく、ボランティアのモチベーションも上がる。</li> </ul>
14:00	解散	<ul style="list-style-type: none"> <li>・次回以降のボランティア参加のお願いをする。</li> <li>・調理室、食事会場の落とし物確認。</li> <li>・貸館退出手続き</li> </ul>

# 衛生管理のチェックポイント

◎の印は特に重要なポイントです。これらをしっかり守って食中毒などの事故を防ぎ、楽しく安全な子ども食堂の運営を行いましょ。

## 1. 計画段階

- ・子ども食堂を開設する前に、最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言などを求めましょ。
- ・調理担当者は食品衛生に関する基本的な知識を習得するように努めましょ。各自治体で食品衛生責任者養成講習会なども開催されています。
- ・調理施設の規模や設備、調理担当者の数・力量等に応じた、無理のない献立提供食数を決めましょ。

## 2. 調理施設の衛生管理

- ◎調理施設は、給湯設備や手洗設備などの調理施設の要件が整っている施設を使用ましょ。調理施設は、清潔に保ち、調理作業に不必要な物品を置かないようにましょ。
- ・手指を洗うための石鹸や消毒液、ペーパータオル(※)、調理器具を洗うための洗浄剤や消毒剤、清潔なふきんなどを備えましょ。  
※共用タオルの使用は、感染拡大の原因になることもあります。
- ・洗浄剤などの薬剤は、食品とは別の場所に保管ましょ。また、容器の詰め替え・小分けをする場合には、中身がはっきりと分かるようにラベルを貼るなどして、誤使用を防ぎましょ。
- ・トイレは、作業開始前、終了後など、定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保ちましょ。食堂の利用者等が嘔吐した場合には、ペーパータオルや消毒剤を用いて速やかに嘔吐物の処理を行いましょ。

## 3. 運営者側の健康と衛生管理

- ・ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理担当者が食品を汚染したことによるとされています。調理担当者は、自らが汚染の原因とならないよう、普段から手洗いや健康管理に努めましょ。
- ◎作業開始前に、調理担当者の健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良の方は、調理や配膳に携わらないようにましょ。
- ◎手指に傷がある人は調理行為に参加しないようにましょ（黄色ブドウ球菌などによる食中毒の原因になることがあります。）。どうしても参加する必要がある場合は、絆創膏・使い捨て手袋などで傷を保護ましょ。  
(ただし、絆創膏などが食べ物に混入しないように気を付けましょ。)
- ・手指の爪は短く切り、指輪・腕時計等の装身具は外しましょ。
- ・調理担当者はエプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業衣を身につけましょ。髪を清潔に保ち、必要な場合は結びましょ。また、トイレを利用する際や清掃（特に、トイレ掃除）の際は、調理時の作業衣を取り外すようにましょ。
- ◎石鹸と流水を使ってこまめに手洗いをましょ。予め手洗いが必要なタイミング（トイレの使用後、調理前、盛り付けの前、作業内容が変わるタイミング、肉類や魚介類など生の食材を扱った後、お金を触った後、清掃を行った後など）を確認しておくといでましょ。
- ・使い捨て手袋の着用を過信せず、着用するときも衛生的な手洗いを行いましょ。

#### 4.原材料の受入れ

- ◎肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにしましょう。
- ・包装が破れているもの、腐敗しているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていないものがないかチェックしましょう。そういったものが見つかった場合は、調理に使用せず、廃棄しましょう。
- ◎冷蔵や冷凍が必要なものについては、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れ、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。
- ・生肉や鮮魚介類などの食材は蓋付きの容器などに入れ、他の食材を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましょう。
- ・作業開始前に、冷蔵庫・冷凍庫内の温度を確認し、冷えていないなど異常があったときは、食材の状態に応じて使用を取り止めるか、よく加熱して提供するようにしましょう。

#### 5.下準備

- ・冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行いましょ。冷凍食品は室温で解凍せず、冷蔵庫または流水で解凍しましょ。
- ・まな板、包丁などの調理器具や容器は、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けましょ。難しい場合は、使用の都度、洗剤でしっかり洗いましょ。
- ・器具、容器等の使用後は、水道水で水洗いした後、洗剤を泡立ててよく洗浄し、再び流水で洗剤を洗い流します。さらに、熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどで殺菌し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管しましょ。
- ・ふきんやタオルなども洗剤でよく洗浄した後、可能であれば、5分間以上、煮沸殺菌するか、塩素系殺菌剤で殺菌します。清潔な場所で乾燥させ、保管しましょ。

#### 6.調理

- ◎前日調理は行わないようにしましょ。また、調理完了後、概ね2時間以内に食べ終わるような運営に努めましょ。
- ◎魚介類や、野菜・果物は、流水でよく洗いましょ。
- ◎特にお年寄りや幼児、妊婦など抵抗力が弱い方には、刺身やサラダ等、生もの（加熱調理していないメニュー）の提供は避けましょ。
- ◎生の食材（肉類、魚介類、生野菜など）を扱う調理器具（包丁、まな板、菜箸、トング、保存容器など）と、加熱済みの食品に使用する調理器具は、それぞれ専用のものにするか、それが難しい場合は、使用の都度、洗剤でしっかり洗いましょ。
- ◎食品（特に肉類）は中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましょ。（目安として、肉類は肉汁が透明になるまで。スープ類は沸騰するまで。）調理後は、速やかに配膳しましょ。調理済みのものは室温で放置せず、熱いものは熱いまま（60℃以上）、冷たいものは冷たいまま（10℃以下）に保ち、早めに消費するようにしましょ。
- ・どうしても保存が必要な場合は、鍋を氷水で冷やす、小分け容器に移すなどして速やかに温度を下げ、冷蔵庫に入れるようにしましょ。温めなおすときは、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょ。  
※特にカレーやシチューなど、大鍋で大量調理したものを室温に放置すると、酸素のない状態を好む食中毒菌（ウェルシュ菌）が増えやすい環境になってしまいます。ウェルシュ菌は熱に強いいため、通常の加熱では死滅しません。

## その他考慮すべき事項

### 異物について

- ・特に金属など硬質性の異物は健康被害を及ぼすこともあります。原材料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。

### 食物アレルギーについて

- ・「学校給食における食物アレルギー対応について」などの資料を参考に、食物アレルギーを持つ方への対応について、緊急時の対応も含め、計画の段階でよく検討しておきましょう。
- ・食物アレルギーについて特別の対応を行わない場合は、事前にその旨を参加者に情報提供するようにしましょう。

### 食事時の誤嚥・窒息について

- ・特に小さなお子さんが参加する場合、窒息事故が起きないように、メニューや食事の提供の仕方について配慮しましょう。
- ・万一、窒息事故が起きた時に備えて、応急処置の方法を確認するとともに、近隣の医療機関等、緊急時の連絡先を控えておきましょう。

### その他

- ・子どもとの共同調理など、運営者以外の者が調理に参加する場合、上記の衛生管理のポイントが守られるよう、運営者側が責任をもって監督指導しましょう。
- ・万一の事故の発生に備えて、個人や団体向けの保険への加入を検討しましょう。保険加入については、最寄りの市区町村社会福祉協議会などで相談することが可能です。
- ◎ 食中毒等の発生時に調査が円滑に行えるよう、献立や食材の購入先・購入時間等の記録（レシートなどで代用可）を最低1ヶ月は保管しておきましょう。
- ・可能な限り、メニューごとに約50gをポリ小袋など清潔な容器に採取し、調理日を記載の上、冷凍保存（2週間程度）しておきましょう。

出典：厚生労働省HP  
「子ども食堂における衛生管理のポイント」



手洗いや衛生管理は、  
感染症や食中毒を予防  
する基本的な生活習慣  
のひとつだよ！

もしも食中毒が発生したら  
保健所に連絡をとってね！



## 衛生管理のチェックリスト

項目	
調理前に行うこと	
1	調理施設は清掃や整理整頓を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？ また、手指の傷などはありませんか？
4	エプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？ また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？
7	献立や食材の仕入れ先・仕入れ時間の記録（レシートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか(冷えていないなどの温度の異常はありませんか)？また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましたか？
9	お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？
調理中に行うこと	
10	魚介類、野菜・果物は流水で良く洗いましたか？
11	別の原材料を調理する場合などは、手洗い、消毒を行いましたか？また、手洗いの際、調理器具についても、洗剤で洗浄してから使いましたか？
12	食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましたか？
13	生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使用しましたか？専用のものがない場合は、よく洗剤で洗浄してから、使いましたか？
調理が終わった後に確認すること	
14	調理後は、時間を置かずに提供しましたか？

出典：厚生労働省HP「子ども食堂における衛生管理のポイント」

# 相談先リスト



どこに相談したらいいかわからない場合、まずはお気軽に山口県こども食堂支援センターにご相談ください。

子ども食堂に関する こと全般	山口県こども食堂支援センター 〒753-0054 山口市富田原町4-45	080-6338-1187
子ども食堂登録制度 について	山口県こども家庭課	083-933-2634
ボランティア保険など	山口県社会福祉協議会 (または各市町社協)	083-924-2777
子どもや家庭に 関する相談	なかべこども家庭支援センター 「紙風船」	083-250-8721
	こども家庭支援センター「清光」	0836-65-1188
	子ども家庭支援センター「海北」	0835-26-1152
	はるか子どもの相談センター	0827-28-5516
	こども家庭支援センター 「ぼけっと」	0834-25-0605
規約作成、助成金申請 ボランティア募集 チラシ作りなど	やまぐち県民活動支援センター	083-934-4666
	しものせき市民活動センター (ふくふくサポートフラップ)	083-231-1826
	宇部市民活動センター「青空」	0836-36-9555
	山口市市民活動支援センター 「さぼらんて」	083-901-1166
	防府市市民活動支援センター	0835-38-4422
	いわくに市民活動支援センター (サポネット・いわくに)	0827-44-0288
	光市地域づくり支援センター	0833-72-8880
	周南市市民活動支援センター	0834-33-7700
	周南市西部市民活動支援センター	0834-62-4682
萩市市民活動センター	0838-24-0161	
やない市民活動センター	0820-25-3535	

## 市町子ども食堂担当課リスト

市町名	課名	班・係名	電話
下関市	子育て政策課	支援政策係	083-231-1353
宇部市	こども・若者応援課	こども・若者応援係	0836-34-8447
山口市	こども未来課	少子化対策推進担当	083-934-4138
萩市	子育て支援課	児童環境係	0838-25-3259
防府市	子育て支援課	子育て支援係	0835-25-2626
下松市	子育て支援課	家庭児童相談室	0833-45-1873
岩国市	こども支援課	子育て推進班	0827-29-5078
光市	子ども家庭課	子ども相談係	0833-74-5910
長門市	子育て支援課	—	0837-23-1164
柳井市	社会福祉課	児童係	0820-22-2111
美祢市	地域福祉課	地域子育て支援室	0837-52-5228
周南市	次世代支援課	次世代支援担当	0834-22-8457
山陽小野田市	子育て支援課	子育て支援係	0836-82-1175
周防大島町	福祉課	民生福祉班	0820-77-5505
和木町	保健福祉課	福祉・医療係	0827-52-2195
上関町	保健福祉課	子育て支援係	0820-62-0184
田布施町	町民福祉課	児童係	0820-52-5810
平生町	町民福祉課	こども班	0820-56-7113
阿武町	健康福祉課	福祉保険係	08388-2-3115



気軽に連絡してね！

# 山口県こども食堂 開設サポートブック

2021年6月改訂版

## 発行元

山口県健康福祉部 こども・子育て応援局 こども家庭課  
〒753-8501 山口県山口市滝町1-1  
TEL：083-933-2634  
FAX：083-933-2799  
MAIL：a11800@pref.yamaguchi.lg.jp

## 企画・編集

認定NPO法人山口せわやきネットワーク  
こども明日花プロジェクト  
〒753-0054 山口県山口市富田原町4-45  
TEL：080-6338-1187  
FAX：083-901-1165  
MAIL：yama.syokudou@asuhana.org

—令和3年度山口県こども食堂サポート事業—

