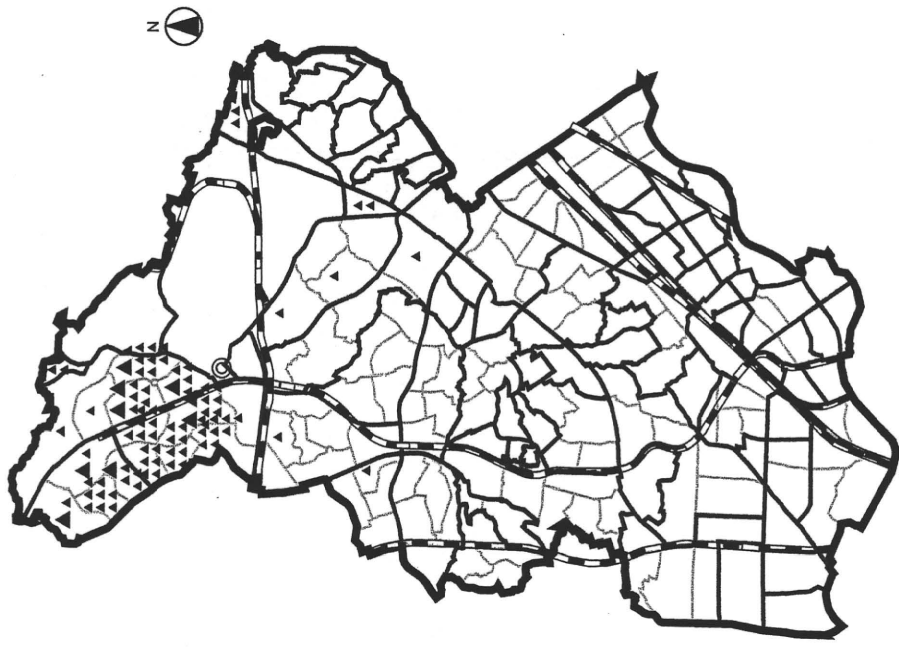
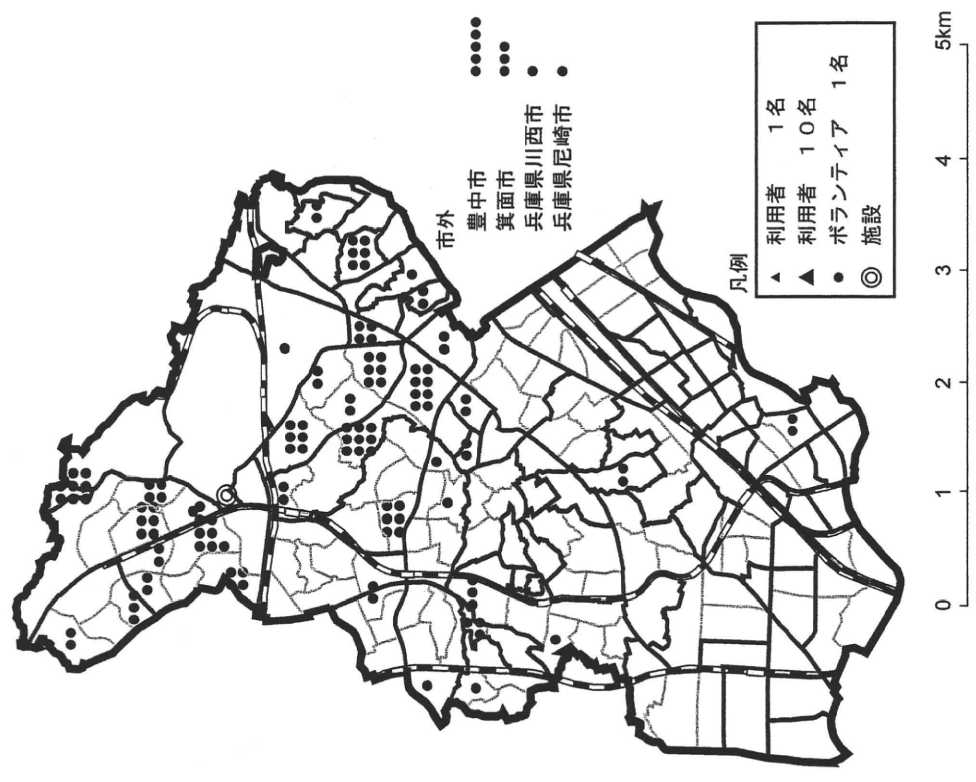


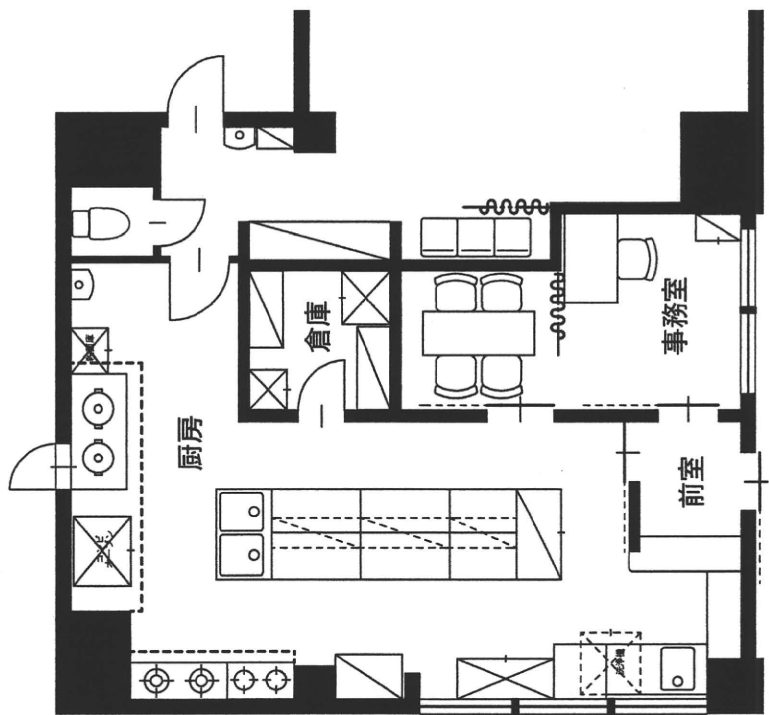
利用者分布



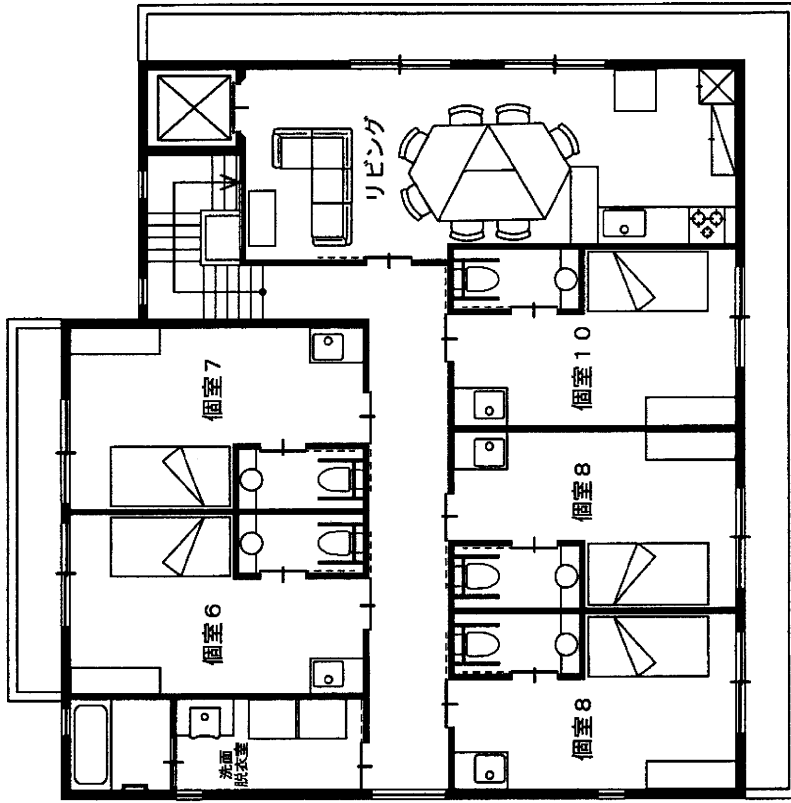
担い手分布



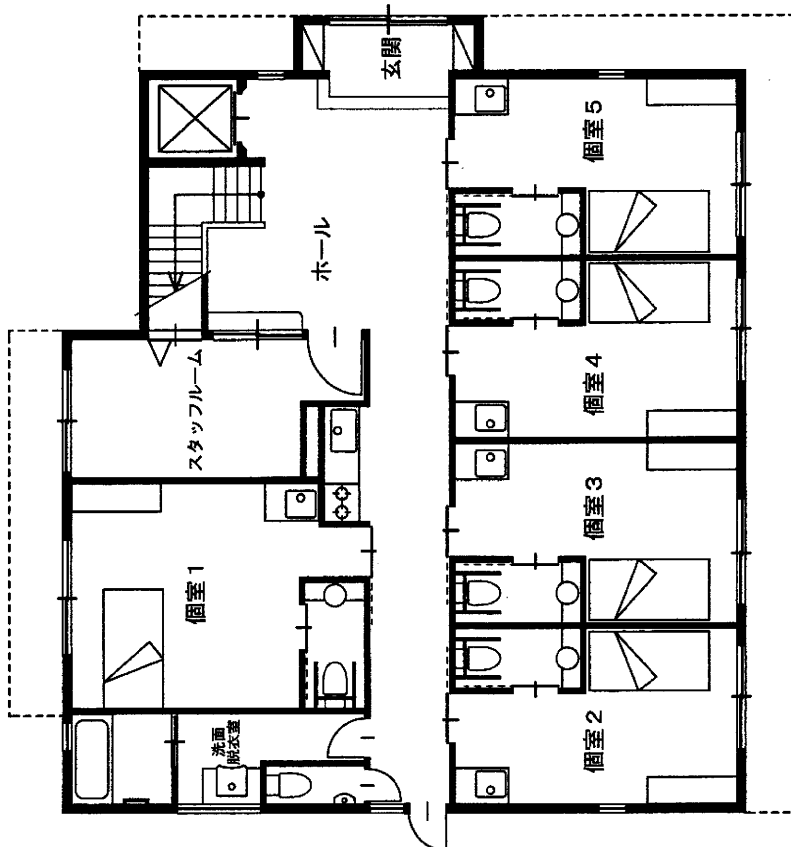
友・友
 — 吹田市 —



友一友の厨房



2階平面図



1階平面図

グループリビング「友一友の家」

<NPO 法人 加多厨>

見学日：2010年9月24日

1. 活動概要

配食の対象地区	八王子市町田街道の東側、甲州街道の南側、長房団地、大和田町
週回数	配食、週6回
曜日	日曜日を除く月～土 祭日も活動（日曜日のみ休み）
時間帯	厨房 8:30～16:00 配達 11:00～13:00
一回食数	1日平均177食（昨年実績）配達7コース、1コース25～35食
利用者数	415人（利用会員）
担い手数	22人
利用の条件	60歳以上または障害があったり、産前、産後だったり、何らかの理由で食事の準備ができない方
利用者決定方法	事務局でお話を伺って決定
活動の目的	八王子を高齢になっても住みやすい町にするため

2. 経営・お金

利用料金	700円（配達料込）
年会費	1000円
その他会費	登録料 2000円
寄付等	賛助会員のお願いのお知らせを出す（任意 一口500円） 行政からの補助金が、年間250万円
食材料費	1食あたり266円 年間（14,252,272）
人件費・内訳	
⑦ 役員報酬	2195,000円
⑧ 調理人件費	9853,579円
⑨ 配達費	5046,329円
⑩ 交通費	1028,410円
⑪ 事務賃金	1909,375円
拠点・賃貸料	2955,400円
拠点・光熱水費	1644,656円
衛生費	計上していない
研修費	86,370円
その他	① 保険料 376,360円 ② 修繕費 586,190円 ③ 企画費 114,184円 ④ 中退金 396,000円

	④ 告宣伝費等 2,832,798 円
経営状況	2009 年度では 2% の増収

3. 活動の経緯・きっかけ・活動の変化等

<ul style="list-style-type: none"> ・ 1995年 11名の仲間と創業・ワーカーズコレクティブ ・ 1996年 東京都地域福祉財団の助成2001年 第二厨房稼働2002年 NPO 法人取得 ・ 2003年 弁当代と登録料を値上げ ・ 2004年 個別対応実施、レシピの整備（東京都地域福祉振興基金廃止） ・ 2005年 祝日昼食宅配開始、経営努力 ・ 2010年 2つの厨房を統合整理し、新たに1カ所新設

4. 活動のしくみ

集金方法	月末締め翌月払い チケット（10枚） 息子さんなどからの振込 現金払い
賛助者の募集	口コミ 加多厨だより 関連団体への呼びかけ
行政とのかかわり	八王子市から年間 250 万円の補助がある。 これは、配達経費の半分、1食 50 円分の支援にあたる。
他組織との連携	生活クラブ生協、ワーカーズ、八王子市内の市民団体、東京都の食事サービス団体とのネットワークが密
調理と配達の情報・利用者像の共有	調理者が配達も担当しているので日々の会話の中で情報を共有している。そのほか、月 1 回の定例会議で利用者情報、弁当内容の注意事項等を発表
多世代の参加	30 歳～70 歳
新人への対応	ボランティア 3 回（2 時間くらい） 見習い期間 3 カ月 配達のコース覚えは同乗して指導 調理は簡単な作業や後片付けをその都度指導
チームワーク	チーフ制を入れて円滑になった
利用者調査	入会時に調査票を提出してもらってパソコンに入力。その後は更新時に調査
保険の加入	ボランティア保険 労災 車の保険

5. 役割分担

スタッフ、アルバイト、ボランティア、賛助会員と多様なかわり方ができるようにしている。

- ①スタッフは週5回ぐらい勤務し、日給制である。勤務年数によって、時給830円、860円、890円に分かれる。1日7時間の勤務で、これ以下であっても以上であっても7時間分が支払われる。
- ②調理のリーダーに対しては、月額3,000円のリーダー手当をだしている。
- ③アルバイトは週3回の勤務が限度で、年収が扶養家族の税金控除の130万円までに収まるようにしている。雇用をする際の東京都の最低賃金が800円なので、アルバイトも時給800円になっている。
- ④ボランティアは、1回の交通費400円とお弁当1食分がわたされる。
- ⑤賛助会員は、会の趣旨に賛同した人で、年会費は一口500円であり何口払ってもかまわない。会を支える活動に無料で参加する。アルバイトは、賛助会員になっている。
- ⑥正会員は、登録時2万円で毎年2千円の会費を支払う。スタッフは全員、正会員である。資金面で会を応援するために入られる方もいる。
- ⑦有償のスタッフの定年は、65歳である。それ以降は、ボランティアとして参加

6. 会議の種類

<内部会議>

総会、四役会議、定例会議、献立会議、リーダー会議、広報会議、緊急会議、仕入れ会議、おせち会議、サポート隊会議

<外部会議>

フードバスケット会議 仕入れ会議 地域協議会 共同購買会議 パッチワーク会議、東京食事サービス連絡会

<会議の開催状況>

- ・理事会は、通常毎月1回開催している。理事長、副理事長2名（一人は厨房の責任者）、事務局長の4役会議で提案を行った1週間後にもつ。
- ・献立会議は、月に1回、2カ月先の献立について話し合う。
- ・リーダー会議は、月に1回行われる。こちらが実質的に重要な話し合いとなる。主な議題はアルバイトの育成である。アルバイトは午後4時に帰すので、それまでに仕事が終わらなければスタッフが穴埋めをしなければならない。アルバイトの働き方を、改善しなければ、作業がうまく回らない。指示なしで動けるにはどのようにしたらよいのか、かかわってもらおう作業内容とその量について話し合う。スタッフのようになってもらうにはどうしたらよいのか、アルバイトをどのように育てるかについて話し合われる。

7. 有償の対象と金額

5年以上	890 円
3年以上	860 円
3年未満	830 円
アルバイト	800 円（東京都最低賃金 798 円）
ボランティア	交通費 400 円 と お弁当

8. 配達のしくみ

配達時間	10:30~12:30
コーディネーター人数 役割	2名+事務経験者 利用にあたっての説明 注文の仕方 キャンセル 追加注文 ご飯の量 種類 食べられない物 刻み食 受け取り方 留守の時の対応 支払い方法 お弁当の種類 緊急連絡先 利用者の現状の把握 登録料 年会費の集金
配達者人数 役割	16人（毎日6人）
配達方法	6コースで順番に配達
声かけ・会話	
集金方法	月末締め翌月払い チケット（10枚） 息子さんなどからの振込 現金払い
不在の対応	コーディネート時の打ち合わせ通りに対応
お休みの通知	
緊急時の対応	加多厨に一報を入れて加多厨から緊急連絡先に連絡
安否確認方法	できるだけ手渡し。いつもと様子が違うことを見逃さない

9. 不在時の対応

契約時に打ち合わせた方法で対処（配達表に記載）

10. 緊急時の対応

<p>安否確認は活動目的の一つなので、手渡しが基本である。しかし、足が悪く、出ていくのに時間のかかる人などは、本人と相談の上で、箱の中に入れておくことがある。箱の中にお弁当が残っていて、異変に気づくことがある。部屋まで届けていた人が、雨戸が閉まっていたことがあった。胸騒ぎがして、月曜日まで連絡をし続けた。家族に連絡をしたところ、土曜日になくなっていくことがわかった。家族からは、すぐに見つけられてよかったと感謝されたこともある。</p>

11. 他機関との連携

地域包括支援センターからは利用者の紹介をうけ、保健所からは、厨房の衛生指導をうけており日常的に連携している。

12. 拠点

専用拠点かどうか	専用
外と区画がされているか	◎
扉のある戸棚か	◎
手洗いがついているか	◎
洗いの場所は区画されているか	◎
シンクが2層以上ある	◎
食材の保管場所の確保	◎
鍋・釜の保管場所の確保	◎
温度管理のできる冷蔵庫	◎
湯沸かし器の設置	◎
洗浄機があるか	◎
スチームコンベクションがあるか	◎

13. 衛生チェック項目

① まな板は、使用区分に従って使用されている 肉、魚、野菜、調理済み食品の4種類	◎
② 包丁は、使用区分に従って使用されている	◎
③ 保管容器は、使用区分に従って使用されている	◎
④ 食品の取り扱い量は、作業場の規模及び調理能力以内	◎
⑤ 作業は必ず調理場内で行っている	◎
⑥ 調理食品は、放置せず必ず容器に納め、カバーをかけるか、 戸棚・冷蔵庫に入れている	◎
⑦ 冷蔵庫の温度管理を行っている。10℃、4℃、-15℃	◎
⑧ 肉団子等は75℃を確認し、1分加熱。中が白くなるま で十分に加熱しているか	◎
⑨ 弁当等を製造するときは、十分放冷し詰め合わせる	△
⑩ 配達先、配達時刻、配達量の記録および保存に努める。	◎
⑪ 配送するときは、摂食時間を考え出荷時間を適切にし ている。 最後の調理時間（ ）時：（ ）分 → 配達時間	○
⑫ 検食の実施：48時間以上、休日前は72時間以上	◎

⑬ 材料の保存：48 時間以上、休日前は 72 時間以上	×
⑭ 検便の実施	◎
⑮ 従事者の健康管理	◎
⑯ 手洗い設備の完備	◎
⑰ 手洗いの徹底：30 秒×2 回	○
⑱ 布巾やまな板の除菌	◎
⑲ 原材料等の仕入れ時の検品	◎
⑳ 毎日と毎月の清掃	◎
21 異物混入はないか	×
22 マスクの着用	◎
23 衛生管理の工夫とこだわり	◎
24 トイレの衛生管理	◎
22 その他 衛生管理	

14. 献立について

1 食のカロリー	650Kcal 前後
食べやすさ	毎食、調理者全員で試食をして検討している
食品数	毎日 10 品目摂取できているか、表に記入してチェックしている。牛乳、イモ類、果物は不足がちなため、それらの摂取を利用者に働きかけている。
塩分	控えめだが、各おかずの味が異なるように調理
季節と行事食	正月、敬老の日の赤飯等
個別対応	①おかゆ、②きざみ、③おかずのみ、④別おかず(食べられない人への対応)、⑤魚の骨抜き、⑥使捨て容器 ・食数の増加で好き嫌いへの対応は応じることが困難になってきたので、今後は利用者の方で、配布した献立表を見て調整していただくようお願いしようと考えている。
こだわり	色どり 食べやすさ、家庭料理と季節の野菜、栄養バランス、 国産食材、遺伝子組み換えでない食材 化学調味料不使用の食材、質の高い調味料・油

15. 献立委員会の持ち方

<p>月 1 回 3 名で会議 1 カ月分を昨年の縦書きを参考に作る (反省事項が記入) 縦書きを担当者で点検 (食材の重なり 量 バランス) 縦書き改訂版をリーダー4 人で点検 リーダーの意見 アドバイスを入れて最終版作成</p>

16. 材料の発注・仕入れ

食材にこだわり、出来る限り資材のはっきりした食材、調味料、地場野菜などを使用し、科学調味料などは不使用、だしも自家製の物を使用している。
生活クラブ生協の食材を大量注文できる「フードバスケット」という会社を加多厨も参加して、2010年6月に立ちあげた。

17. 個別対応への考え方

①おかゆ、②きざみ、③おかずのみ、④別おかず(食べられない人への対応)、
⑤魚の骨抜き、⑥使捨て容器
・食数の増加で好き嫌いへの対応は応じることが困難になってきたので、今後は利用者の方で、配布した献立表を見て調整していただくようお願いしようと考えている。

18. その他

1. 活動へのほこり・自慢

まちづくりへのこだわり、待っていてくれる人のいる活動なのでやめられない、事業としての安定的取り組みを大切にしてきた。約10名の理事が深く意見を戦わせながら、喜んでもらえるお弁当作りのために、働き方、経営面、献立の改善など、様々な検討を重ねて今日に至っている。

2. 連携についての考え方

八王子市から年間250万円の助成を受けている。開設以来、市役所の福祉課、在宅介護支援センター、保健所、八王子市地域協議会、在宅介護サービス団体、市民活動協議会とのつながりを深めている。

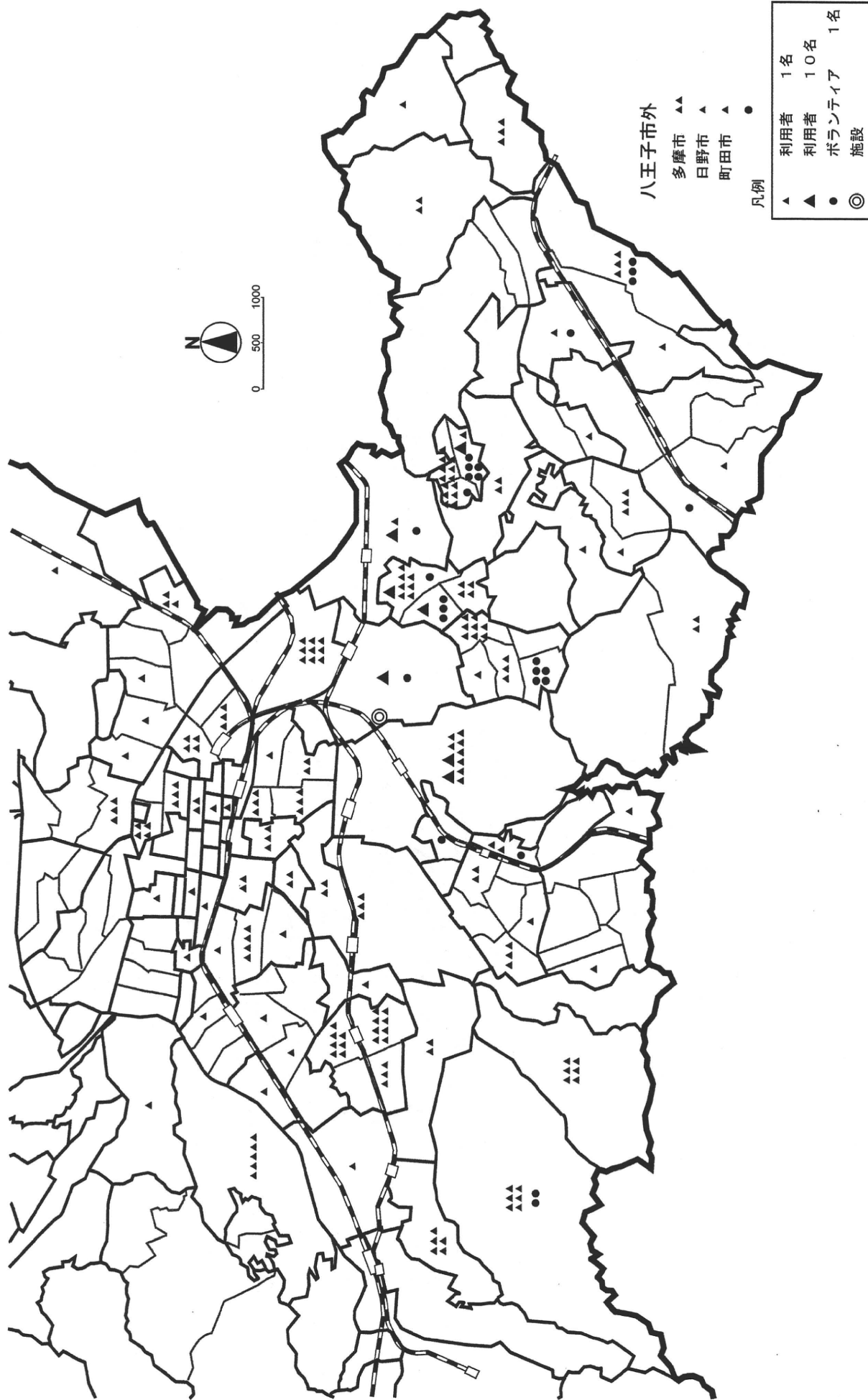
東京ワーカーズ、ワーカーズネットワークジャパン、生活クラブ生協、東京食事サービス連絡会など他団体とのネットワークを広げている。

3. 課題

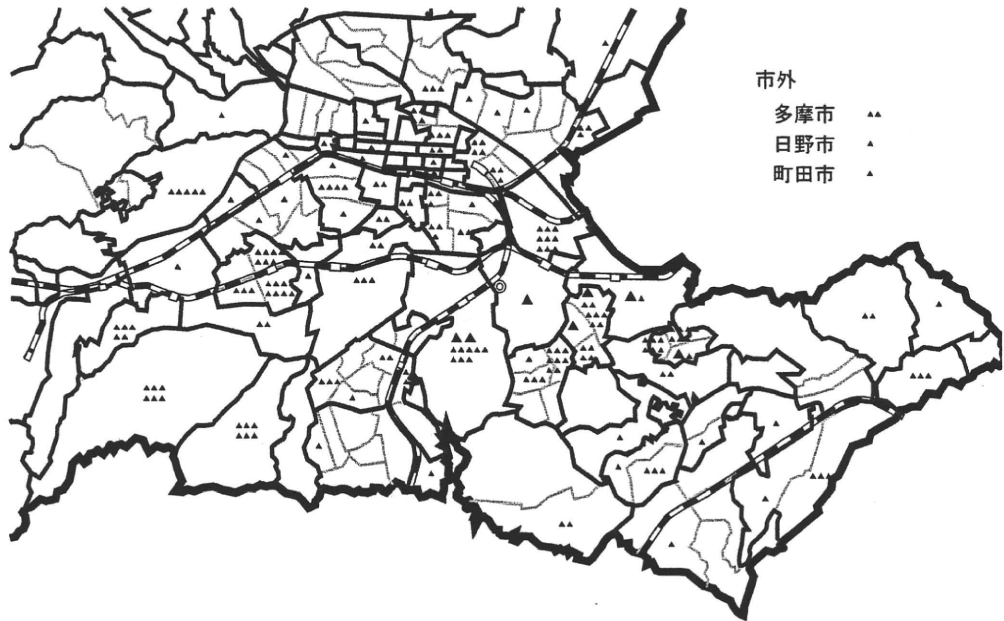
厨房を統合した現在の新厨房での事業を軌道にのせること。

4. 夢・今後の展望

食事以外にも日常のサポートをする必要がある人のために、「サポート隊」を2010年6月に設立。見積もりや困りごとの相談には無料でのり、①時間1500円の家事援助、②時間2000円の草取り・大掃除が中心であるが、その他会が関係しているリフォーム業者などの紹介も行っている。これが好評である。15年の会の地域での信頼に基づいた新たなサービスを開拓している。



利用者分布



担い手分布

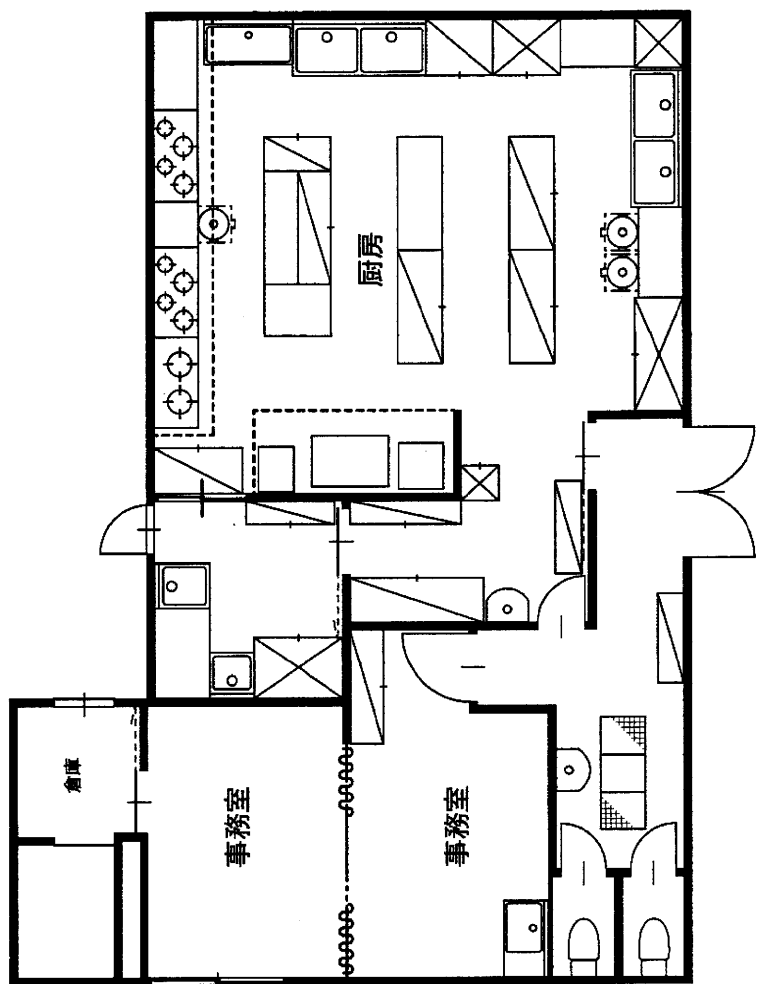


加多厨
— 八王子市 —

凡例

- ▲ 利用者 1名
- ▲ 利用者 10名
- ボランティア 1名
- ◎ 施設





加多厨



<NPO 法人 積み木>

見学日：2010年8月26日、10月15日

1. 活動概要 (2010,10 現在) 食事サービス (配食・会食) に関して

週回数	配食：週4回 会食：週1回
曜日	夕食：火・水・金 昼食：木 会食：木曜日
時間帯	夕食(12:30~17:30) 昼食(8:45~13:30) 会食：12:00~13:30
一回食数	火 45食・水 52食・木 65食・金 46食 会食：10~15食
利用者数	配食：111名 会食：地域の高齢者で、決まったメンバーではない
担い手数	226名
利用の条件	おおむね65歳以上の高齢者または障がい者で、食事作りに不自由している方。特に独居、高齢世帯の方を優先。
利用者決定方法	配食：担当理事4名の合議
活動の目的	食の支援を通して、だれもが安心していきいきと自分らしく暮らし続けられる地域を作ること

2. 経営・お金

利用料金	夕食：火・水・金 400円、昼食：木 500円 会食：500円
年会費	利用者入会金 1000円 (配食)
その他会費	正会員 (担い手) 会費年 600円、賛助会員会費 1口 1000円
寄付等	配食利用者から利用に応じて1割を運営協力金としていただく。 拠点利用者 (一部) から年間 1000円の運営協力金をいただく。合計 458,500円 (2009年度決算額) その他 寄付 438,781円 (2009年度決算額)
食材料費	2009年度決算額 2,992,110円
人件費・内訳	2009年度決算額 1,577,550円
⑫ 栄養士	なし
⑬ 交通費	活動参加1回 100円
⑭ 事務局	謝礼として一時間 600~700円
拠点・賃貸料	2009年度決算額 960,000円 (調理には使っていない) 地区センターの使用料は年間 38,120円 ケアプラザは無料
拠点・高熱水費	2009年度決算額 81,478円 (調理には使っていない)
衛生費	

研修費	2009 年度決算額 128,914 円
その他	
経営状況	良好（担い手への人件費がないので、なりたっている）

3. 活動の経緯・きっかけ・活動の変化等

<ul style="list-style-type: none"> ・平成6年、離れて暮らしている親の食生活の心配から、自分たちの地域の、食事作りに不自由している方々の食生活の支援をしようということになった。 ・開始時は、週1回の配食サービス。やってみて、週1回では、生活支援にならないと考えるようになった。 ・平成7年、配食を週2回にする。 ・平成10年から高齢男性の食の自立支援、仲間作り支援のため「男性の料理教室」を開始。平成19年まで実施 ・平成11年、配食を週3回にする。 ・平成13年、配食を週4回にする。 ・平成14年、特定非営利活動法人となる ・平成14年、会食会を定例化（月1回）。平成17年から週1回実施 ・平成15年から毎夏、夏休みを利用した中学生のボランティア体験学習を実施 ・平成17年、事務所をかねた拠点を設け、有償の事務局を置く（週5日）。同時に、独自拠点で、地域住民の交流活動を開始 ・平成20年から食育と食文化の継承を目的に「若いお母さんの料理教室」を開始

4. 活動のしくみ

集金方法	配食：チケット制（事前に5000円の綴りを販売）
賛助者の募集	個々に働きかける
行政とのかかわり	拠点での交流活動に対して補助金をいただいている 食事サービス活動にも理解を示している。ただし、具体的な支援は、公的施設使用のみ。 今年度、区政懇談会を開催
他組織との連携	栄区内地域ケアプラザ、栄区社会福祉協議会、 豊田地区・小菅ヶ谷地区社会福祉協議会、自治会町内会、 民生委員児童委員、豊田地区シニアクラブ（友愛訪問委員）、 栄区配食サービスボランティア連絡会、市民セクターよこはま、よこはま食事サービス連絡会、全国老人給食協力会
調理と配達の情報・利用者像の共有	広報誌「積み木通信」を通して、活動の理念・利用者像の共有を図っている

	調理班班長会議・配達担当者会議を開催
多世代の参加	子育て世代・中学生のボランティア体験の受け入れ
新人への対応	入会時に会の理念・約束事等について説明 調理研修年間2回、配達研修年間1回実施
チームワーク	調理班（16班）それぞれが班長・献立係・事務担当を中心にとままとって活動している 旅行や食事会など、それぞれの班で実施 年間1回担い手バスツアーを実施
利用者調査	4名の理事により、実施（二人一組）
保険の加入	福祉サービス総合補償加入 みずほ号関連保険

5. 役割分担

<p>理事会（理事長、副理事長、会計、他）</p> <p>配食：調理担当（班長・献立係・事務担当）・配達担当・利用者担当</p> <p>会食：曜日別にスタッフ</p> <p>拠点活動企画運営スタッフ</p> <p>会報編集係</p> <p>事務局</p>

6. 会議の種類

<p>総会、理事会、三役会、献立会議、班長会議、配達担当者会議</p> <p>会報編集会議、拠点活動企画運営会議、事務局会議</p>
--

7. 有償の対象と金額

<p>事務局員：600円・700円/時間 平日5時間</p> <p>その他：理事による一部事務作業に1回300円</p>
--

8. 配達のしくみ

配達時間	火・水・金：15：30～16：30 木：11：00～12：00
コーディネーター人数 役割	延べ20名（配食活動日毎に事務担当として理事1名延べ16名・常時理事会の中に利用者担当として4名） （事務担当は、各活動日の調理と配達をコーディネート。利用者担当は利用者の入会時訪問調査と、活動時につかんだ利用者の状況やニーズを把握し、必要に応じて包括等の関係者につなぐ役割）
配達者人数	76名

役割	お弁当の配達・チケットの受領と販売・利用者の安否確認
配達方法	自家用車 火・水・金曜日各5コース、木曜日7コース
声かけ・会話	利用者の健康や暮らし方に問題はないかを気をつけている 長い間に信頼関係が生まれているケースもある
集金方法	チケット綴りを事前に購入してもらい、配達毎に料金分をいただく。残り少なくなったら配達時に販売 1冊 5000円
不在の対応	不在連絡票を置いてくる。昼食午後1時まで、夕食午後6時まで お預かり後、連絡を受けて再配達している。 外出の可能性の低い方については、庭に回るなどして出来るだけ 確認する。確認出来ない場合は、緊急連絡先に連絡をする。また、 包括支援センター、ケアマネジャー等に連絡する。
お休みの通知	前月末日に翌月の予定と献立を記した献立表を配布して知らせ る。また、毎回お弁当につけるお品書きに、近日のお休みについ てのお知らせを書いている。 キャンセルについて：前月末に、翌月献立表をもとに聞いている。 それ以降は原則2日前迄、やむを得ない場合は当日配達開始前迄、 受け付けている。
緊急時の対応	配達担当者は、その日の事務担当に連絡。事務担当は代表に連絡。 必要な場合、ケアプラザ（包括）・ケアマネ・家族等に連絡し相 談して対応。
配達時の情報 提供	担当者への利用者情報：利用者の氏名・年齢・住所・電話番号・ 利用の理由・暮らし方・配達時の注意事項について知らせている。 利用者への情報提供：地域ケアプラザや区役所等からのお知らせ を配布したり、毎月発行している会報で情報を伝えている。
配達時のチェ ック内容	利用者個人票に様子など記入。健康状態や暮らし方など、気にな ることがあれば記入。戻って事務担当に報告する。事務担当は代 表に報告する。
安否確認方法	利用者に「お元気ですか」と声かけし気になることがあれば聞く。

9. 不在時の対応、10. 緊急時の対応（上記のとおり）

11. 他機関との連携

配食活動については、常時ケアプラザの地域包括支援センターと利用者支援についで連携している。また、配達を、地区のシニアクラブ友愛訪問員と連携している。会食活動については、地区の民生委員と連携している。

12. 拠点

専用拠点かどうか	配食については、公的な施設3カ所利用 ケアプラザ週3回・地区センター週1回
外と区画がされているか	されている
扉のある戸棚か	はい
手洗いがついているか	ケアプラザ1カ所には、ない
洗いの場所は区画されているか	はい
シンクが2層以上ある	ケアプラザ1カ所は、1層
食材の保管場所の確保	ケアプラザには確保
鍋・釜の保管場所の確保	ケアプラザには確保
温度管理のできる冷蔵庫	ケアプラザには確保
湯沸かし器の設置	ケアプラザには確保
洗浄機があるか	なし
スチームコンベクションがあるか	なし

13. 衛生チェック項目

① まな板は、使用区分に従って使用されている 肉、魚、野菜、調理済み食品の4種類	している
② 包丁は、使用区分に従って使用されている	している
③ 保管容器は、使用区分に従って使用されている	その都度消毒して使用
④ 食品の取り扱い量は、作業場の規模及び調理能力以内	はい
⑤ 作業は必ず調理場内で行っている	はい
⑥ 調理食品は、放置せず必ず容器に納め、カバーをするか、 戸棚・冷蔵庫に入れている	すぐに盛りつける
⑦ 冷蔵庫の温度管理を行っている。10℃、4℃、-15℃	施設がしている
⑧ 肉団子等は75℃を確認し、1分加熱。中が白くなるま で十分に加熱しているか	している
⑨ 弁当等を製造するときは、十分放冷し詰め合わせる	しているが、間に合わない場合もある
⑩ 配達先、配達時刻、配送量の記録および保存に努める。	している
⑪ 配送するときは、摂食時間を考え出荷時間を適切にし ている。 最後の調理時間（ ）時：（ ）分→ 配達時間	している
⑫ 検食の実施：48時間以上、休日前は72時間以上	していない
⑬ 材料の保存：48時間以上、休日前は72時間以上	していない

⑭ 検便の実施	している
⑮ 従事者の健康管理	している
⑯ 手洗い設備の完備	1カ所は、ない
⑰ 手洗いの徹底：30秒×2回	研修を繰り返して徹底している
⑱ 布巾やまな板の除菌	している
⑲ 原材料等の仕入れ時の検品	している
⑳ 毎日と毎月の清掃	している
21 異物混入はないか	
22 マスクの着用	している
23 衛生管理の工夫とこだわり	している
24 トイレの衛生管理	施設運営者が管理
22 その他 衛生管理	

14. 献立について

栄養士の参加	なし
1食のカロリー	500~600Kcal
食べやすさ	軟らかく、一口サイズに
食品数	出来るだけ多品種を
塩分	少な目
季節と行事食	旬の食材使用 雛祭り、お彼岸、敬老の日、クリスマスなど
献立づくり	各班で企画し、献立会議で調整
役割分担	献立係がレシピ作成
食材の入手方法	買い物担当 一部店に届けてもらっている
食材の発注	一部届けてもらうものについては、電話で事前に連絡
在庫管理	役員が定期的実施
個別対応	ご飯の軟食・多少、刻み カレーや辛いものをのぞくなどに対応
こだわり	柔らかさ、食べやすさ、季節感、彩り、多食品

15. 献立委員会の持ち方

木曜日献立会議は、月1回開催、翌々月分を検討する。
火・水・金曜日は、季節献立なので、3ヶ月に1回開催。各班で話し合って作ってきた献立を、全体的に見て調整する。
3ヶ月ごとに、全利用者への毎回食後のアンケートを参考にする。