

16. 材料の発注・仕入れ

各班の献立係が、必要量を計算し、届けてもらうものは、店に連絡。購入するものは、買い物担当に連絡。

17. その他

1. 活動へのほこり・自慢

200名余の地域住民ボランティアが支えている活動であり、福祉の町づくりに寄与していること

2. 連携についての考え方

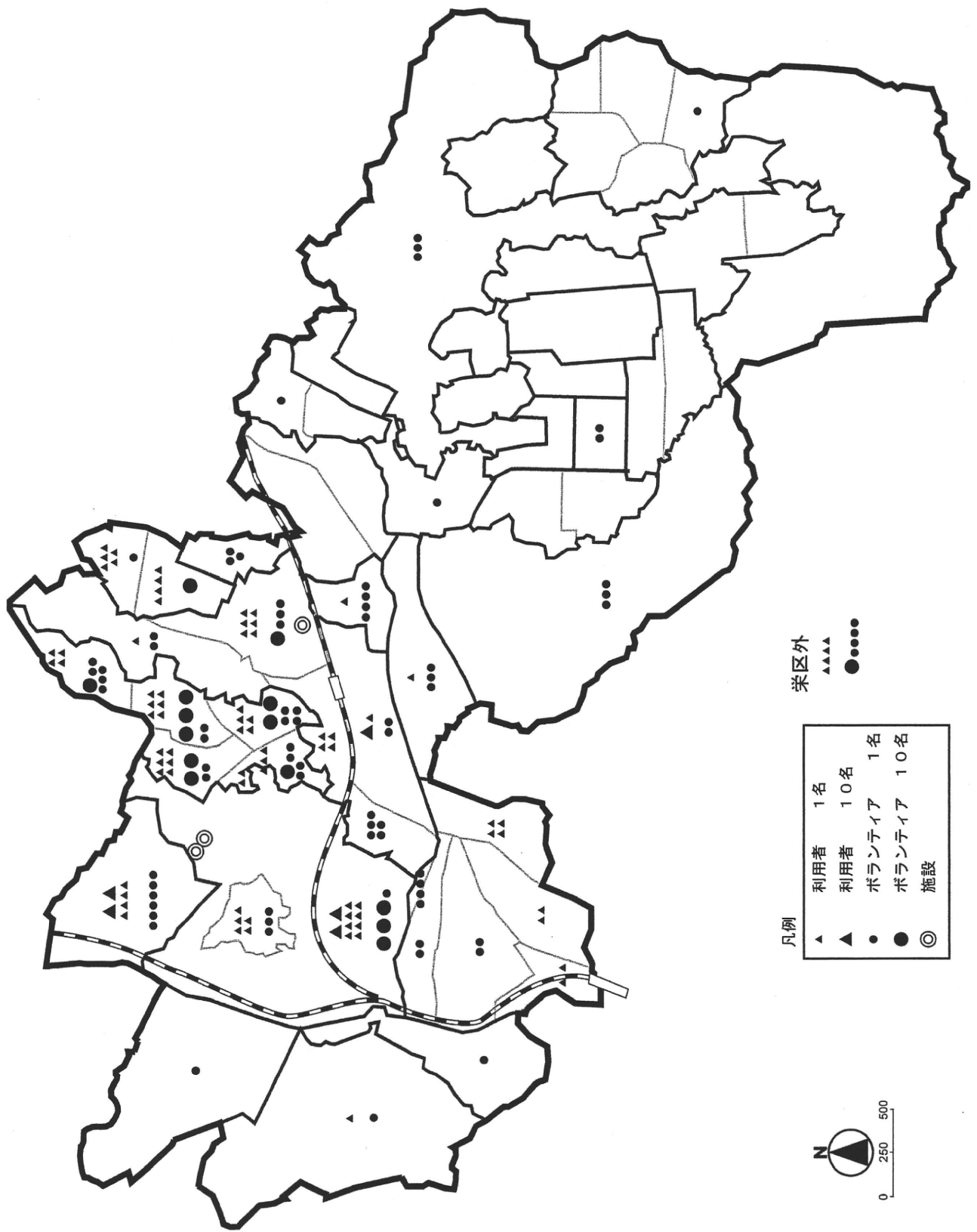
地域包括との連携は出来ている。地域組織（自治会町内会・民生委員等）と、日常的に連携していけたらいいと思う。

3. 課題

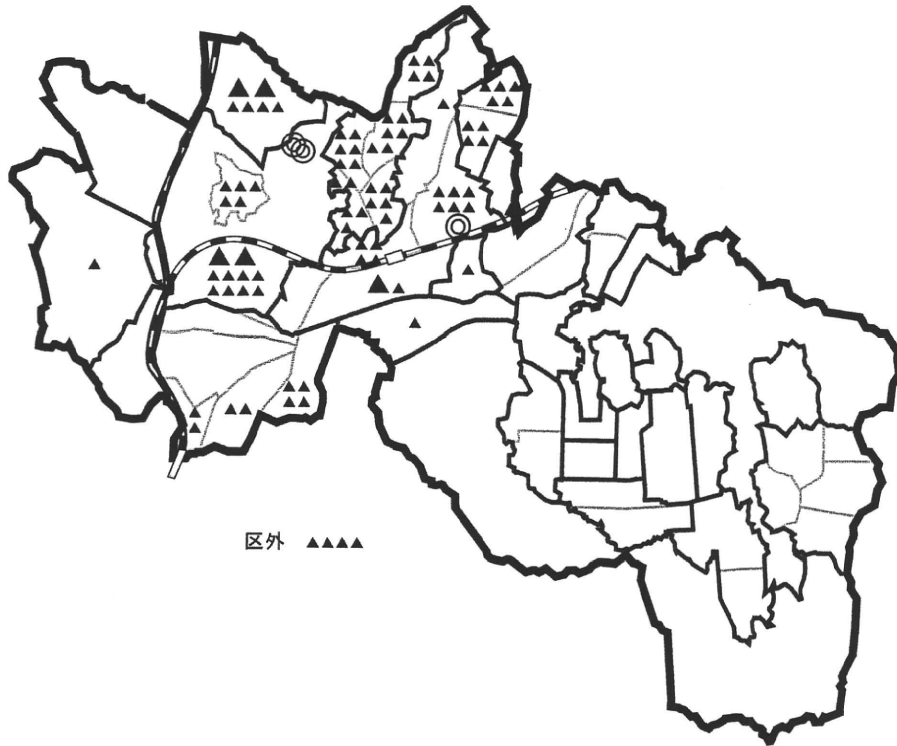
活動の継続。リーダーの世代交代。事務局の充実（安定的な資金確保）。

4. 夢・今後の展望

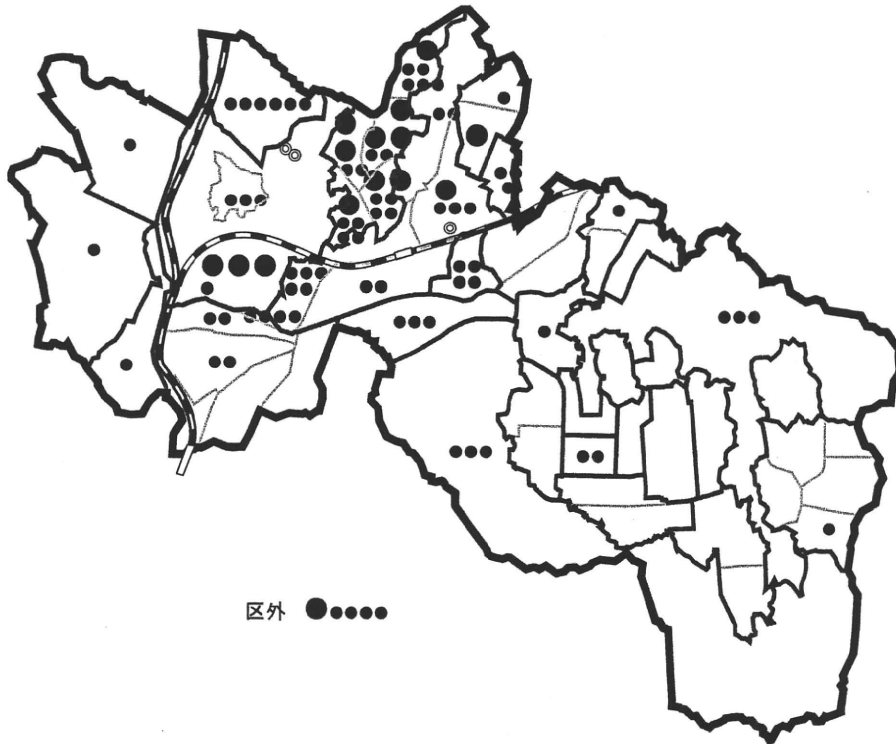
現在実施している食事サービス活動と地域交流活動を充実させ、さらに、地域住民がお互い様の心で助け合っていけるさまざまな仕組みを作っていけたらいいと考えている。



利用者分布



担い手分布

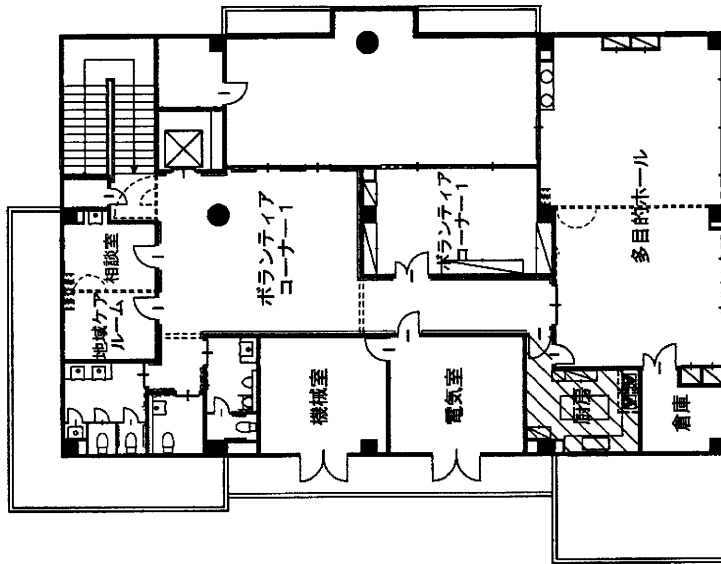


豊田地域ケアプラザ（積み木）
 豊田地区センター
 小菅ヶ谷地域ケアプラザ
 — 横浜市栄区 —

凡例

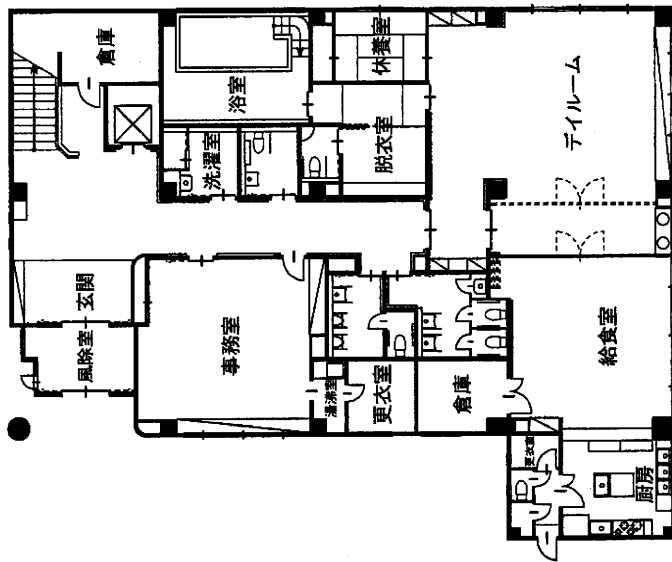
▲	利用者	1名
▲	利用者	10名
●	ボランティア	1名
●	ボランティア	10名
◎	施設	





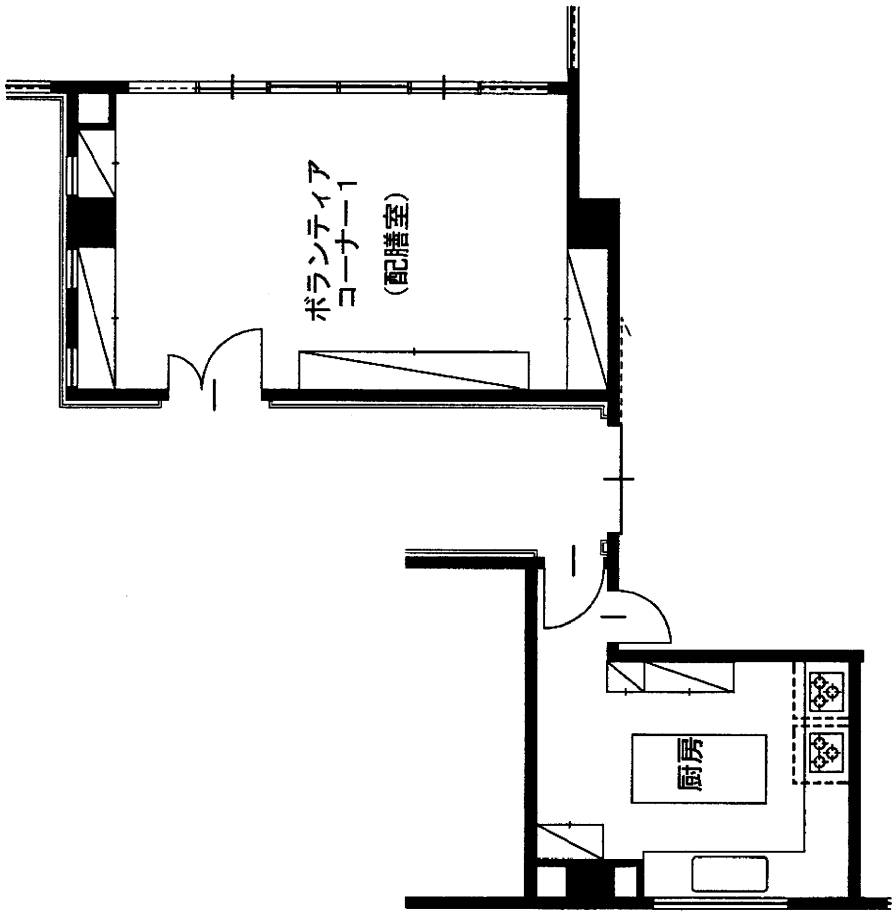
2階平面図

：住民が使用している部屋

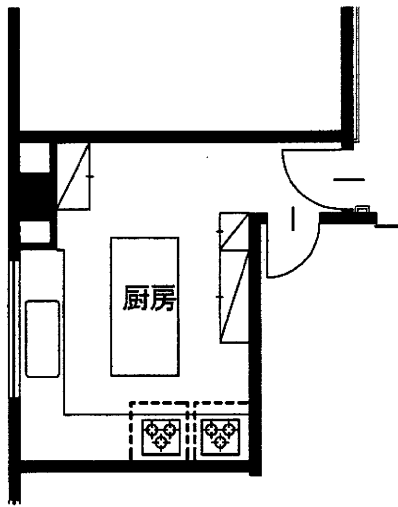


1階平面図

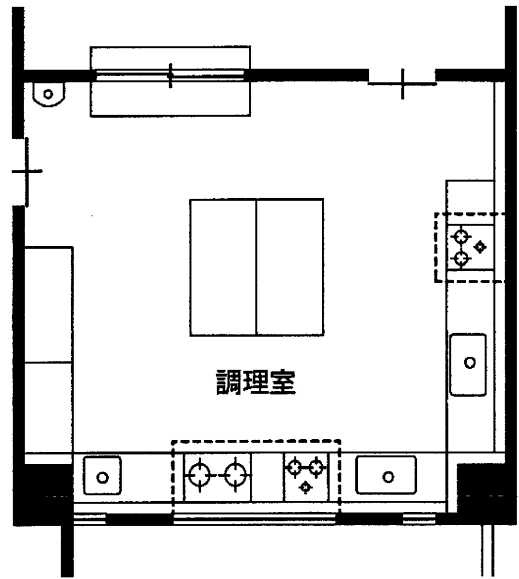
豊田地域ケアプラザ



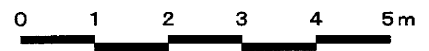
豊田地域ケアプラザ



豊田地域ケアプラザ



桂台地域ケアプラザ



<赤とんぼ>

見学日：2011年8月30日、9月13日

1. 活動概要

	連雀赤とんぼ	井の頭赤とんぼ
週回数	週2回	週1回
曜日	月、金	水
時間帯	10:30~17:00	10:00~14:30
一回食数	80食~94食	約35食
利用者数	72人	約35人
担い手数	38人	12人
利用の条件	65歳以上で、食事の支度が困難な人。三鷹市の調査をクリアするか、又は赤とんぼ独自で届けられると判断した高齢者、障がいを持つ人たち。	井の頭住民協議会主催の機能訓練事業に参加している人たち
利用者決定方法	三鷹市に申請、アセスメント	主催者による
活動の目的	地域の人たちが地域の人たちをお互いさまに支えあうこと	

2. 経営・お金

利用料金	1食400円	1食400円
年会費	なし	なし
その他会費	なし	なし
寄付等	なし(助成金年50,000円)	なし
食材料費	1食660円	1食400円
人件費・内訳	なし	なし
栄養士	なし	なし
拠点・賃貸料	連雀コミュニティセンター(無料)	井の頭コミュニティセンター(無料)
拠点・高熱水費	負担なし	負担なし
衛生費	マスク、消毒スプレー、手袋は市より支給、あとは食材料費の中から経費として捻出	食材料費の中から捻出
研修費	セミナー参加費、交通費	特になし
その他	調理ボランティアは実費(400円)にて夕食を購入可	調理ボランティアは昼食代(100~200円)支払う
経営状況	普通	利用者が安定しないが、赤

		字を出さずにどうにか運営できている
--	--	-------------------

3. 活動の経緯・きっかけ・活動の変化等 1998年～

三鷹市の呼びかけによりボランティアの延長線上の組織として毎日型給食を開始するための検討委員会が2～3年間検討され、1998年になって実現直前に頓挫してしまった。そのために核になる人たちが宙に浮き、それまで市内で活動していたふれあい給食グループの5番目のグループとして、活動を開始したことがきっかけである。また、井の頭コミュニティセンターでの機能訓練事業がその年に始まり、昼食を赤とんぼが担当することを申し出たことにより現在にいたっている。

活動当初は、毎日型給食を将来地域の人たちが担いたいとの思いから、ふれあい活動は、木曜、金曜と続けた日を設定した、また、その時食会や地域の人たちとの交流のもとになるように昼食活動も設定した。6年目にして連雀コミュニティセンターを借りることができて、住民協議会の都合から、使用できる日を月曜、金曜に設定しなおした。

しかし、毎日型を再度、行政との協働で目論むことは至難の技であった。13年間いろんなアプローチをしてきたが、壁は厚かった。ボランティアは、高齢化し、現在の状況に楽しみを見つけ、安定した活動のほうが、変化を望むより継続させるほうを選んでいる。その背景には、施設の設備が不満足で、厳しい体力が必要とされる活動では、無理もないし、何度も行きつ戻りつでは、疲弊してしまう。

行政との協働事業とはいったいどのように継続されるのか、委託事業という契約（協定書、赤とんぼは依頼書・承諾書）は、一般のボランティアに対して対等な協働意識をもたらしているのか、いまだにわからない。最初目指した地域の人たちが運営できる組織作りはなかなか実現には程遠くなった。ボランティアとして、現在の活動を維持することが精一杯の現在である。

4. 活動のしくみ

集金方法	市による集金（銀行振込み、振込用紙）
賛助者の募集	市の広報
行政とのかかわり	市のふれあい給食事業をボランティアが支える仕組み
他組織との連携	三鷹市給食活動連絡会（隔月）定例会、市の食事サービス連絡会（年2～3回）東京食事サービス連絡会セミナー出席、全国老人給食協力会セミナー出席
調理と配達の情報・利用者像の共有	調理時、配食時に連絡する
多世代の参加	考慮中

新人への対応	代表のいるグループで対応して、慣れたら別のグループに行く（4テーブル=4グループで活動している）
チームワーク	良好
利用者調査	配食時にふれあい会話や、安否確認などをする
保険の加入	2種類ボランティア保険〔市、社会福祉協議会〕

5. 役割分担

代表1名、調理責任者1名、会計2名、会計監査2名、三鷹市給食活動連絡会委員4名、住民協議会役員2名

6. 会議の種類

総会：年1回、
 献立会議：（月1回）
 メニュー表の発行：（月1回）、
 会計監査：（3か月1回）

7. 有償の対象と金額

有償はなし（全員無償ボランティア）

8. 配達の様子

配達時間	16:00～
コーディネーター人数 役割	特になし
配達者人数 役割	10人 夕食を配食（ふれあい活動、安否確認）
配達方法	車、自転車、徒歩
声かけ・会話	あり
集金方法	市役所に振り込む（金銭は扱わない）
不在の際の対応	代表に連絡→自宅に電話→緊急連絡先に電話、または市の担当者に連絡）
お休みの通知	代表に連絡、配食時に伝える
緊急時の対応	代表に連絡
配達時の情報提供	お知らせチラシ、メニュー表
配達時のチェック	利用者の状態把握する（顔色が良くない、元気がない、車いすに

ック内容	なったなど)
安否確認方法	声かけをする

9. 不在時の対応

代表に連絡（代表がフォローする）緊急連絡先に連絡、市に連絡など。

10. 緊急時の対応

連絡先に連絡、市に連絡（18：30頃まで市の担当者は職場に残っている）対応を協議する、その場所に行く。

11. 他機関との連携

三鷹市給食活動連絡会と連携して、ふれあい給食活動を考える（アンケート、パネルディスカッション、市議会議員との懇談会、給食の試食会など）

12. 拠点

専用拠点かどうか	× 公共施設
外と区画がされているか	コミュニティセンターの調理室
扉のある戸棚か	引き戸棚、ロッカー、外倉庫
手洗いがついているか	×
洗いの場所は区画されているか	流し4台
シンクが2層以上ある	各4テーブルに各1台
食材の保管場所の確保	冷蔵庫、段ボール、棚など
鍋・釜の保管場所の確保	外倉庫90平方センチくらいの場所
温度管理のできる冷蔵庫	一般の冷蔵庫
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	場の調理能力以上
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、覆蓋をするか、戸棚・冷蔵庫に入れている	○ 保存するものはみな冷蔵庫内
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	最後の調理時間 15 : 30 頃 → お弁当袋に入れる → 16 : 00 頃から配食を開始する
⑫ 検食の実施 : 48 時間以上、休日前は 72 時間以上	○ 2 週間冷凍保存
⑬ 材料の保存 : 48 時間以上、休日前は 72 時間以上	○ 2 週間冷凍保存
⑭ 検便の実施	年 2 回 (市主催)
⑮ 従事者の健康管理	マスク、手袋、帽子、上履きの着用
⑯ 手洗い設備の完備	× (シンクで手洗いをしている)
⑰ 手洗いの徹底 : 30 秒 × 2 回	○ そのあとアルコールスプレーかける
⑱ 布巾やまな板の除菌	○ アルコールスプレー使用前にかける
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	現在のところ皆無
22 マスクの着用	○
23 衛生管理の工夫とこだわり	○ お互いの声かけ (帽子がないよ、手袋してね、など)
24 トイレの衛生管理	共用なので、エプロン、帽子、上履きを脱いでいく
22 その他 衛生管理	特にない、施設面で衛生に不安がある (蟻が上ってくる、外倉庫の衛生状態)

14. 献立について

栄養士の参加	×
1食のカロリー	不明
食べやすさ	歯の悪い人のことを優先
食品数	5品目+ご飯
塩分	少なめ
季節と行事食	○
献立づくり	月1回の献立会議
役割分担	各テーブル担当を決める
食材の入手方法	担当テーブルが注文、地元のお店中心
食材の発注	担当グループ
在庫管理	各自
個別対応	×
こだわり	献立が偏らないようにする

15. 献立委員会の持ち方

各テーブル当番制。1カ月に1回メニュー会議をして、お互いにダブらないようにその月の献立を決めていく。4テーブルあるので、担当日に合わせて各々自分の考えた献立を作っていけるようにする。

16. 材料の発注・仕入れ

各テーブルの担当者が、自分の献立日に間に合うように。野菜、肉、魚、その他を注文する。お米は、会計が別注文する。

17. 個別対応への考え方

個別対応の考えがよくわかりません

18. その他

1. 活動へのほこり・自慢

利用する人も担う人も楽しいお弁当づくりを目指しています。みんなが、自発的にいろんなことを考えてくれることは自慢である。また、ボランティア同志フラットな関係で、自由に話ができていると思う。調理の経験、年齢の上下などは、おのずと尊敬しあっていると思う。

2. 連携についての考え方

市内のボランティア給食を担っている人たちが、自分たちの活動だけでなく、将来のことを考えて継続していくための知恵を出し合うために、連携していくことが必要ではないかと思う。

3. 課題

ボランティア活動は、なかなか継続につながらない。世代がこのまま、動かずに高齢化してしまったら、残されたものは少なくなって、終了してしまう。ボランティア活動とはそんなものなのか、と思う。仲が良いグループは、その反面、ほかの人が新しく入ることが難しくなったり、新しい人たちと馴染むのが下手だったりする。

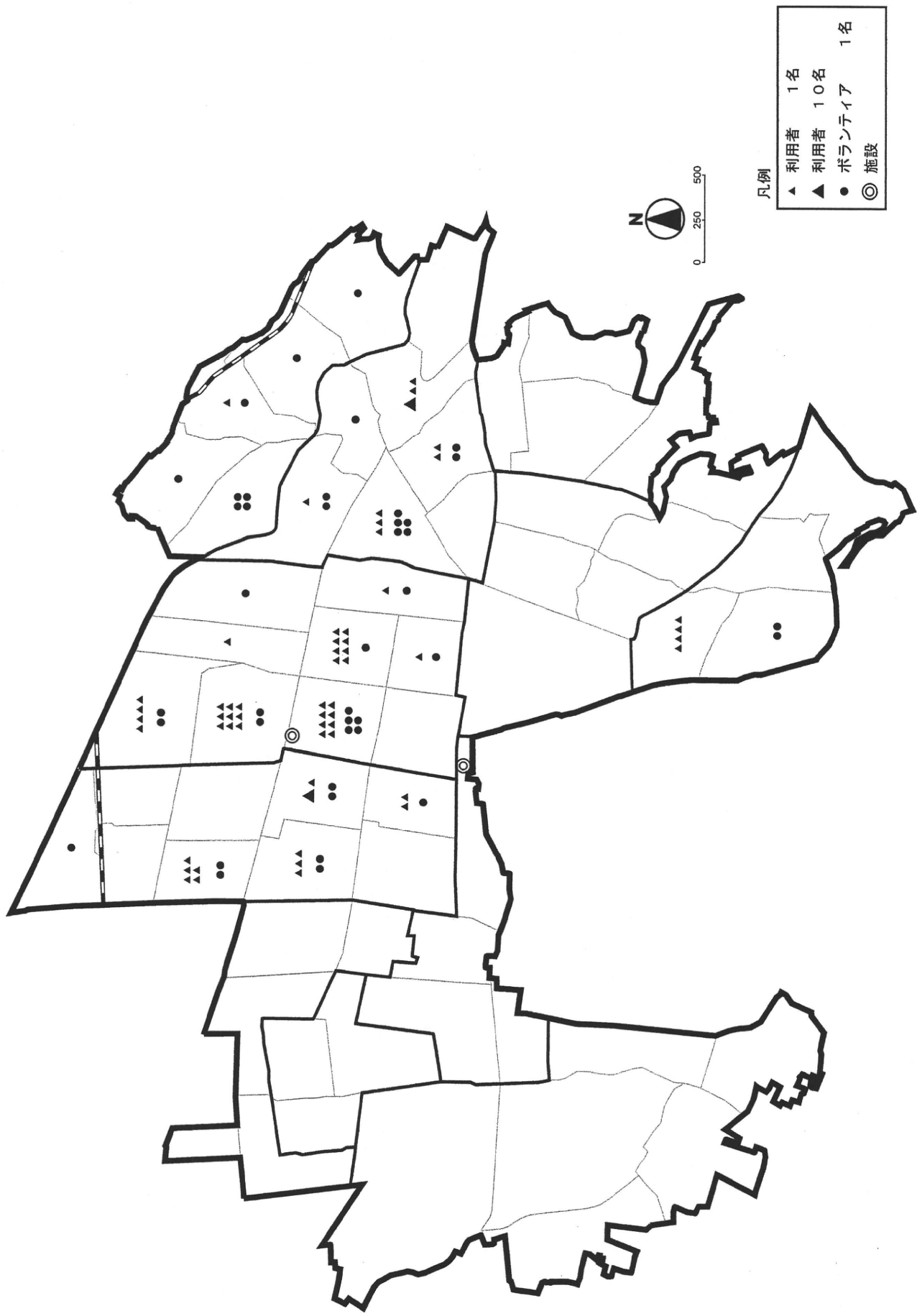
4. 夢・今後の展望

★夢：地域の人たちが、集まって、地域の人たちを支えていく活動を展開していく。高齢者のみに限らない全日型食事サービス、会食会、ひとり親家庭の食事サービス、子供たちとの料理会、食事会、地域のマナー音楽会、など食事を基調にした活動を展開すること。場所があれば、人は集まってくる。コミュニティセンター、公的施設を借りて、市との協働活動をメインに据えて、広がりを持たせた活動にしたい。そのためには、NPOのような組織ができ、一部有償活動を取り入れ新陳代謝をよくして運営し、いつまでも元気で仲良く地域で暮らすことができればよいと思う。また、元気でなくなった時には、このサポートがあるから安心といわれる地域の活動にしたい。

★展望：いま食事サービスのボランティアさんたちは、ほとんどが60歳を超えている。最高齢86歳である。今から新しいことを試みる元気は、だんだんとなくなってきている。ましてや、行政の確固たる支援など何もないところから、元気に違うことをやり出す力は、ない。このまま、いまやっているボランティア活動を最後までやりとおすことになるのか、13年前の気力を持ち続けることはなかなか困難である。展望としては悲観的にならざるを得ない

また、三鷹市は、地域ケアと称して、各コミュニティ住区で、地域の連携を深めようとしている。この中に、食事サービスなどのプロジェクトは、入り込みにくい。

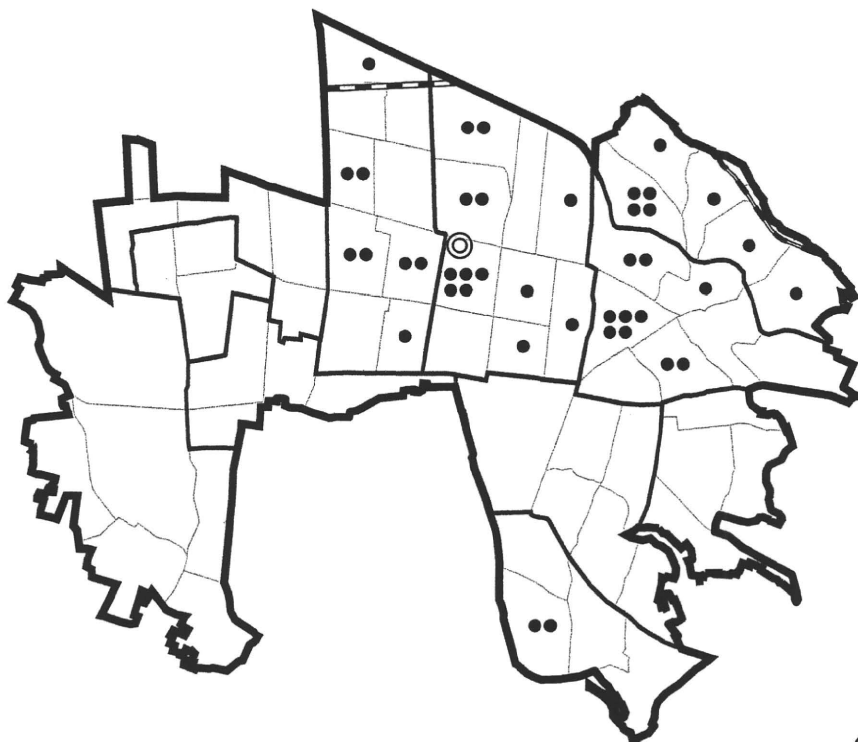
しかし、ボランティアを楽しみながら、友人を作り、地域の福祉に係ることができるといふ活動は、終了を将来的には、予期されているかもしれないが、意義深いものがあると思う。願わくば、継続した食事サービス活動としたいものである。



利用者分布



担い手分布



連雀コミュニティ・センター (赤とんぼ)

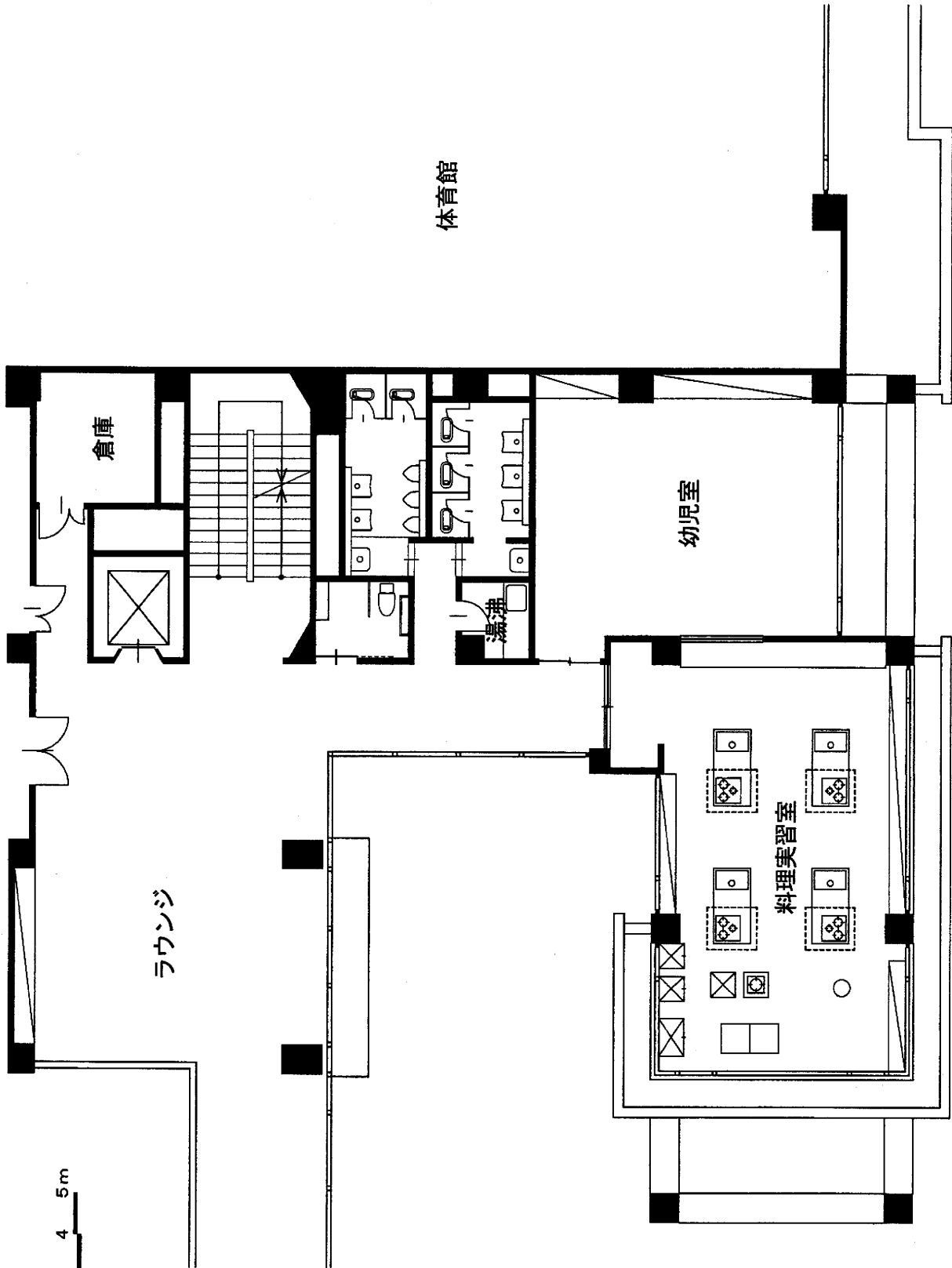
— 三鷹市 —

凡例

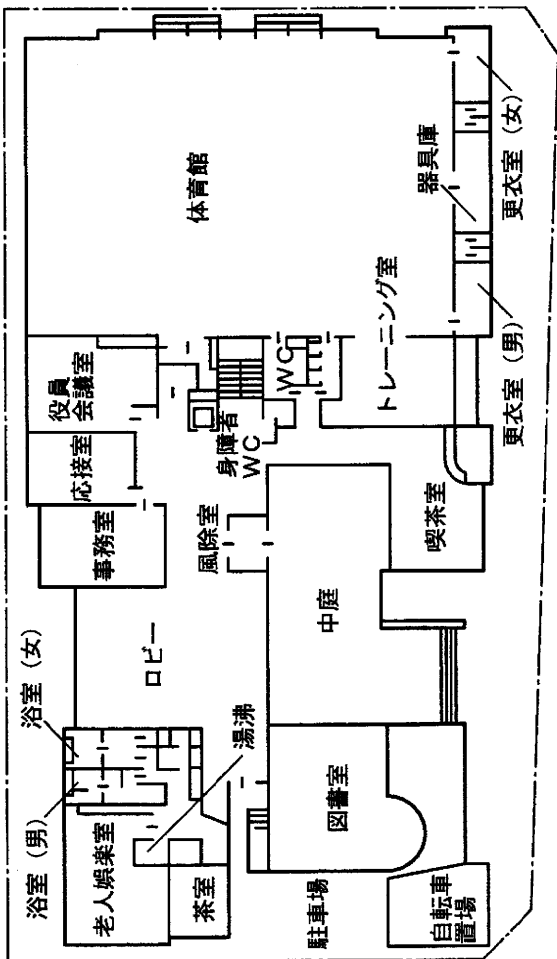
- ▲ 利用者 1名
- ▲ 利用者 10名
- ボランティア 1名
- ◎ 施設



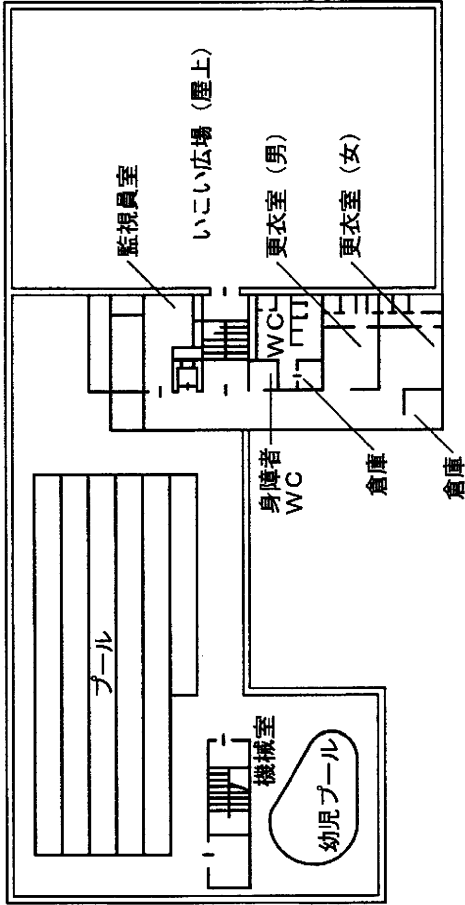
0 1 2 3 4 5m



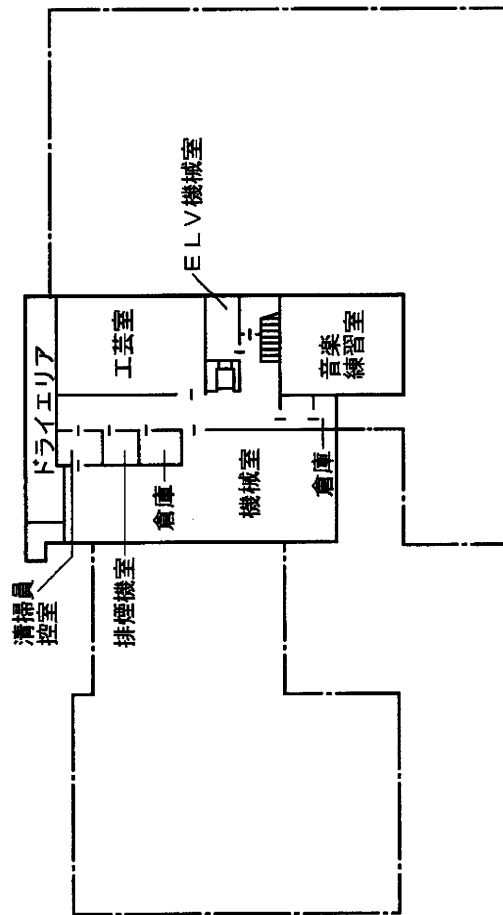
連雀コミュニティ・センター



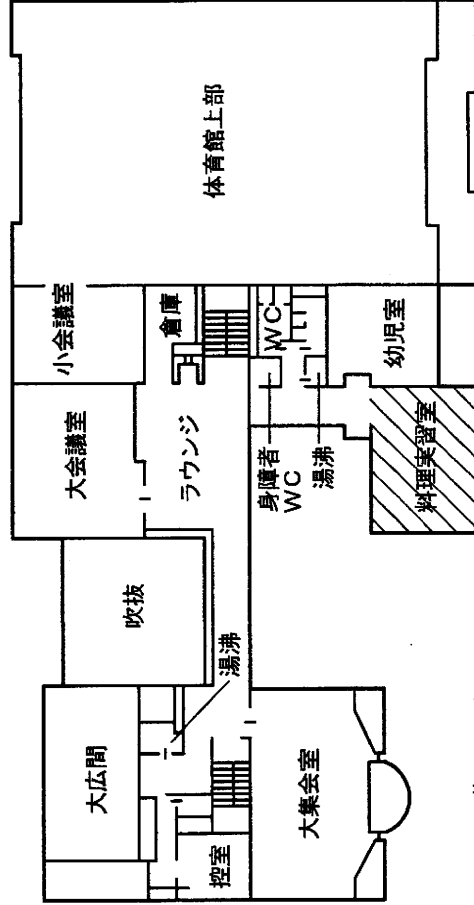
1階平面図



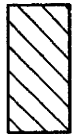
3階平面図



B階平面図

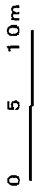


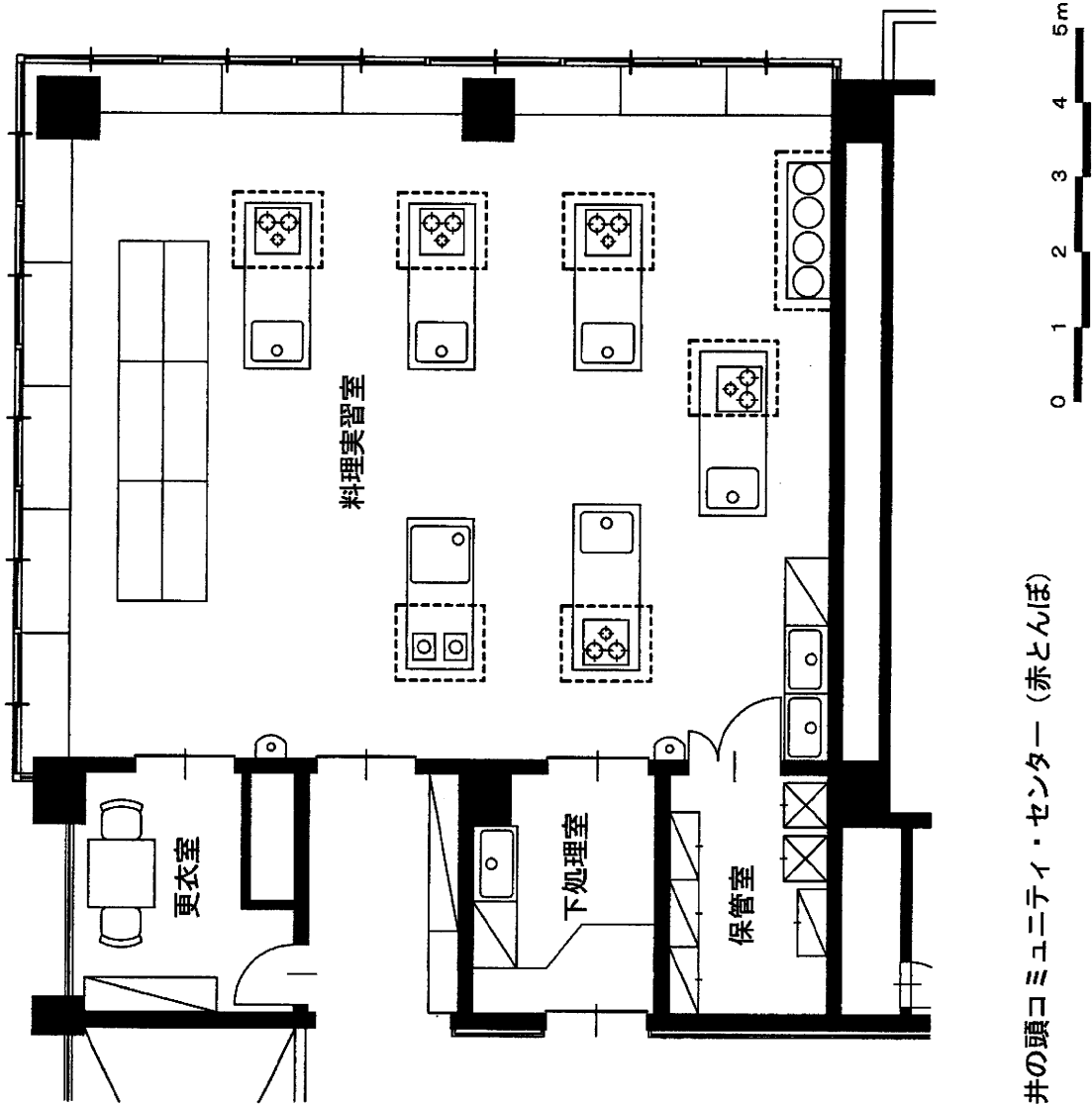
2階平面図



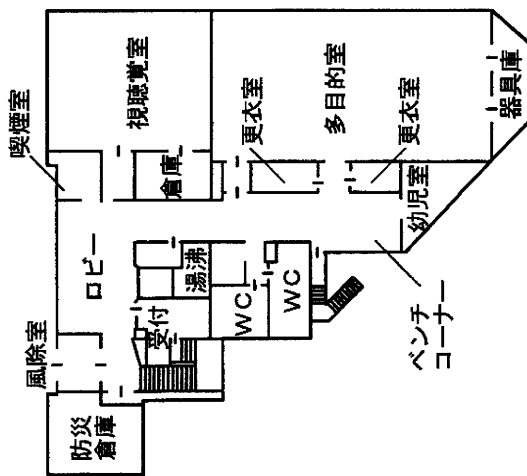
：住民が使用している厨房

連雀コミュニティ・センター

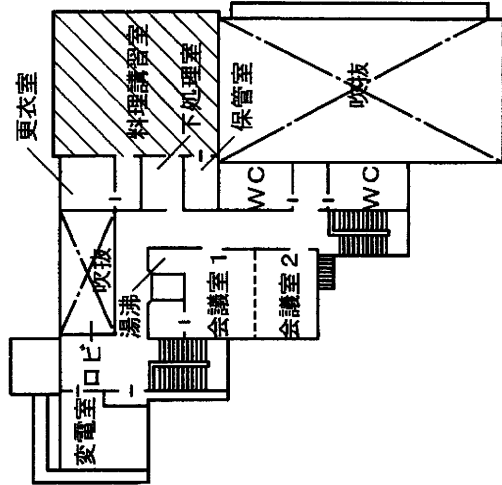




井の頭コミュニティ・センター (赤とんぼ)



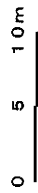
1階平面図



2階平面図



: 住民が使用している厨房



井の頭コミュニティ・センター新館

<甲府・食事サービスをすすめる会>

見学日：2010年6月5日、8月18日

1. 活動概要

週回数	週3回
曜日	月・水・土
時間帯	夕食
一回食数	100食前後 月曜日 91食、水曜日 101食、土曜日 79食
利用者数	122人 週3日 54人、2日 41人、1日 27人
担い手数	106人登録、調理8名前後 6～10人 週1回の参加が基本
利用の条件	市の制度に該当しないが、会が必要と判断する人
利用者決定方法	コーディネーター長が訪問し判断。運営会議で決定。
活動の目的	市が5日 月～金 当会は月水土、土曜とる人が多い 月曜祝日も実施。市の制度の補完

2. 経営・お金

利用料金	500円 食材費 400円+100円高熱水費
年会費	3000円
その他会費	賛助会員 一口 3000円以上
寄付等	560,100円
食材料費	平均 350円 300円～350円
人件費・内訳	
⑮ 栄養士	800円 10～16時 1,321,200円
⑯ 事務員	800円 13～15時 208,400円
⑰ 会計	800円 13:30～15:30
拠点・賃貸料	無料 (廃園になった保育園を市から借り受けている)
拠点・高熱水費	869,631円
衛生費	45,905円
研修費	30,854円
経営状況	毎年90万円の活動費が必要。今年から利用者にも年会費 3000円のお願いをして、活動費のねん出ができた。 毎日新聞社賞をもらい新聞に広報されたため、新規ボランティア もあった。会員が300人を超えた。

3. 活動経緯

開始時期	1992年5月14日発足
------	--------------