

社会経済的要因による栄養課題の解決に向けた 国内の効果的な取組事例の収集

研究分担者 坂本達昭（熊本県立大学環境共生学部）
研究協力者 上田由香理（大阪樟蔭女子大学健康栄養学部）

研究要旨

目的：栄養格差対策に活用できる専門的知見を踏まえたガイド、ツールを作成するために、栄養課題の解決に向けた国内の効果的な取組事例を収集し、今後の教材作成のヒントとなる情報を整理することを目的とした。

方法：国内の自治体やNPO等において実施されている取組をメディアやインターネットなどに公開された情報から収集した。参考になると思われる取組事例をリスト化し、協力が得られた団体から視察・聞き取りを行った。

結果：取組事例をリスト化し、そのうち15団体（食事提供（会食）型の支援が9件、食材配布型の支援が3件、中間支援団体3件）に聞き取りを行った。食事支援の実施者側の課題、食事支援を必要としている人の抱えている課題などが確認できた。

結論：食事支援の実施者に向けたツールとして、食材配布型の支援であれば配布する食材を選定する段階で栄養面に配慮した選択ができるようにするためのツール等が有用かもしれない。食事支援を必要としている人に向けたツールとしては、調理スキルが低いと（または全く料理をしないと）、食材提供等により受け取れる食材の幅が狭まることが確認されたため、最低限の調理スキルの習得を支援するツールが有用かもしれない。

A. 研究目的

各種団体により栄養格差を縮小するための支援が行われている。そこで、本調査では、栄養課題の解決に向けた国内の取組事例を収集し、実施方法等のポイントや課題等を探り、今後作成する栄養格差対策に活用できるガイド、ツールに役立てることを目的とした。

B. 方法

取組事例の収集は、以下のステップで実施した。まず、国内にて実施されている栄養格差を縮小するための取組をメディアやインターネットなどに公開された情報から収集した。参考になると思われる取組事例を抽出した後、取組の視察・ヒアリングを行った。最後に、収集した取り組み事例をもとに、次年度の研究を進める

ための情報を整理した。

1) 取組事例を抽出した手順

以下の条件を満たす取組を収集した。

①インターネット（ホームページ、報告書、等）で情報が公開されている事例

②社会経済的要因による栄養課題の解決に向けた取組として、食事提供（会食型）、食材提供（食材配布型）、調理体験の提供、中間支援等の事例

③視察の許可が得られた事例

表 1 に視察・ヒアリングを行った栄養課題の解決に向けた取組事例のリストを示す。

C. 結果

視察を行った取組事例の概要

事例 1 本泉寺（東大阪市）

1) 取組の概要

地域の子どもたち（小中学生）と学齢期以前の子どもの親（ひとり親世帯）への食事支援と、経済的な問題や個人的な事情

などにより学習に困難を抱えている子どもたちに学習支援を実施している。

2) 主な実施者

・夕食提供：食事準備等のボランティア（中心メンバー4～5名と学生ボランティア数名）、その他のボランティア

・食材配布（大阪いずみ市民生活協同組合、以下いずみ市民生協から提供された食材を希望する家庭に配布）：ボランティアが家庭の状況（人数、調理スキル等に応じて）、食品を仕分けして、配布している。

・学習支援（てらこや）：元教員（2～3名）と学生ボランティア

3) 実施の日時、頻度

・夕食提供：毎週木曜日（午後5時以降）

・食材配布：毎週水曜日の夕方

・学習支援：毎週火・金曜日夕方以降

表1 聞き取りを行った社会経済的要因による栄養課題の解決に向けた取組事例のリスト

事例	実施者・実施団体名	主な活動内容	主な対象者
1	本泉寺（東大阪市）	会食による食事提供、他	小中学生とその家族
2	たくと地域食堂	会食による食事提供（朝食）	小中学生
3	公益財団法人 すみれ学級 5組 三重教室	会食による食事提供（朝食）	小中学生
4	子どもの居場所 ここむ食堂	会食による食事提供、弁当配布	全ての世代の方
5	街かどデイハウス「お達者くらぶ」	会食による食事提供、他	高齢者
6	一般法人 根っこわーくす	会食による食事提供、参加者が調理	小中学生
7	京都こどもクッキング	会食による食事提供、参加者が調理	小中学生
8	福島県営下神白団地	会食による食事提供、参加者が調理	高齢者
9	福島県営北沢又団地	会食による食事提供、参加者が調理	高齢者
10	三股町社会福祉協議会	食材の配布	申請があった家庭
11	北川副小学校運営協議会 こどもおなか一杯便事業部	食材の配布	申請があった家庭
12	佐賀コミュニティフリッジ	食材の配布	申請があった家庭
13	NPO法人フードバンク北九州ライフアゲイン	中間支援、食材提供、他	個人および食事支援団体等
14	大阪いずみ市民生活協同組合	中間支援、他	食事支援団体等
15	いわて生活協同組合	中間支援、他	食事支援団体等



写真：元教員と学生ボランティアが学習支援（てらこや）を行っている様子

4) 主な利用者

食事支援は、30 名程の子どもが夕食を食べに来る。その他、5 世帯程が食事を取りに来る。食材配布は、8 世帯に行っている。学習支援には、小学生 13 名、中学生 15 名が通っており、特に中学 3 年生が受験に向けて集中的に取り組んでいる。学習支援は、事前に保護者と本人の面接を行い、必要と認められた子どものみ受け入れている。

5) 予算等

参加費は食事支援、学習支援ともに無料である。食材は、いずみ市民生協、地域の商店、近隣の大学とつながりのある農園（規格外野菜）等から寄付を受けている。その他、助成金を活用してイベント等も行っている。

6) 特徴的な活動

- ・食事支援と学習支援を並行して行っている。退職された教員により、それぞれの学力に応じて、学習指導が行われている。
- ・食材配布：市民生協から寄付された食材（宅配事業で入荷した食品のうち使用されなかった食材など）を申請のあった家庭に配布している。

7) 視察を通じて得られた知見

お寺を活用した、食事支援や学習支援が特徴的である。食事支援を必要としている子どもは、学習面でも支援が必要なが多く、2つの組み合わせはとても有用性が高い。

食材配布を希望する家庭の中は、野菜などの生鮮食品は調理ができない（しない）といった理由から、調理せずに食べられるレトルト・インスタント食品のみを希望する家庭もある。家庭の調理担当者（場合によっては子ども）の調理スキルには差があり、調理スキル等によって受け取れる食材にも幅が出る。ある程度の調理スキルがあったほうが、受け取れる食材が増え、支援を有効に活用できることが確認できた。

事例 2 たくとう地域食堂（熊本市）

1) 取組の概要

子どもたちが登校前に朝ご飯を食べることができるように朝 7 時から朝食を提供している。たくとう地域食堂は、小学校の敷地内にあるコミュニティーセンターが会場であり、明るく楽しい雰囲気、子どもたちだけではなく小学校の先生も一緒に食事をされているのが特徴である。



写真 会場のコミュニティーセンター（左側の建物が小学校）

2) 主な実施者

食事の準備等のボランティア（中心メンバー7名と学生ボランティア数名:中心メンバーは校区の婦人会の方々）が行っている。中心メンバーは、その日の食材を見て献立を作成し、その他のボランティアメンバーが、固定のメニュー（ポテトサラダ、人参を使った副菜など）を調理している。



写真 視察した日の朝食

3) 実施の日時、頻度

- ・朝食提供：第1・3木曜日（7時から）

4) 主な利用者

毎回30～50名程の子どもが朝食を食べに来る。小学校の先生も数名食事に来る。校長先生も途中で顔を出されていた。朝は忙しいためか、保護者が食べに来ることは、ほとんどない。



写真 会場内の様子（各テーブルで楽しく食事をしていて。合計で約50名が来場）



写真 参加者が会場に集まる様子（当日は小学校の先生も来られていた）

5) 予算等

小中学生の参加費は無料、大人は200円である。必要な器具・物品（テーブルなど）がそろってからは、助成金はほとんど活用していない。食材は、オーガニック食材店や、フードバンクなどから寄付されたものを活用している。会場の地域の協力によりコミュニティセンターを無料で活用している。

6) 特徴的な活動

小学校敷地内のコミュニティセンターで朝食を提供しているため、子どもたちは、食事をした後に、そのまま登校できる。約50名が食堂に朝食を食べに来ていて、子どもたちは、各テーブルでお喋りを楽しみながら、学校の給食の時間のように楽しく食事をしていて。ボランティアが、子どもたちに向けて朝食のメニューの説明をするなど、栄養バランスについての教育も行われていた。

校区自治協議会（自治会、社会福祉協議会、婦人会、老人クラブ等の地域団体や、学校、企業、行政機関等、地域の様々な団体などで構成する、地域づくりの中心的団体）で、学校との頻繁に連携を取られて

いる。運営者が、小学校の行事を手伝うなどの地域・学校との連携を大切にしていたことが印象的だった。

7) 視察を通じて得られた知見

子どもたちと先生と一緒に食事をしている光景は、学校の給食時間のように和やかで楽しい雰囲気だった。先生が、食べに来ていることにより、子どもたちも安心して食事ができる場所になっているように感じた。たたく食堂と学校関係者との信頼関係が築かれているからこそ、良い循環ができていているように感じた。

インタビューの最後に、食材確保と後継者不足に苦勞されているということを伺った。食事支援の取組の実施されている方が、表には見えてこない課題や悩みを抱えていることが理解できた。

事例3 公益財団法人 すみれ学級 5組 三重教室（大分県豊後大野市）

1) 取組の概要

3つの活動を通して小中学生の居場所づくりを行っている。

(1) 食事の提供（小中学生は無料かつ予約無しで、誰でも参加可能）

(2) 学びの場の提供（小中学生は自由に来て、先生や友だちと一緒に勉強できる）

(3) 生理用品の無償配布（女子利用者（希望者）に無償で生理用品を配布している）
訪問した5組 三重教室では、朝食を毎日提供している。その他、大分県内の6箇所です食事支援・学習支援を実施している。

2) 主な実施者

朝食の準備・提供は3名のスタッフで行っている（全6名）。食材の買出し（寄付で賄えない肉類など）、調理、洗い物等

の役割をローテーションしている。その他、事務職員（大分市内に在在）がフードバンクから提供をされた食材を配達している。

日	洗い物	調理	買出し
1	A	B	C
2	B	C	A
3	C	A	B
4	A	B	C
5	B	C	A
6	C	A	B
7	A	B	C
8	B	C	A
9	C	A	B
10	A	B	C
11	B	C	A
12	C	A	B
13	A	B	C
14	B	C	A
15	C	A	B
16	A	B	C
17	B	C	A
18	C	A	B
19	A	B	C
20	B	C	A
21	C	A	B
22	A	B	C
23	B	C	A
24	C	A	B
25	A	B	C
26	B	C	A
27	C	A	B
28	A	B	C
29	B	C	A
30	C	A	B
31	A	B	C

写真 スタッフの役割ローテーション（スタッフは全員で6名：基本的に朝食の提供を3名（A～C）で担当）

3) 実施の日時、頻度

朝食提供は、小中学校がある日は毎日実施している。



写真 提供された朝食（ご飯、きのこの味噌汁、れんこんのはさみ焼き、大根の酢漬）

4) 参加者への周知の方法

校区の小中学校にて、児童生徒全員にチラシを配布している（年2回）。その他、

昼ここかむ食堂：毎月第3日曜日 11～14時に昼食の提供

夜ここかむ食堂：毎月第2・4金曜日 17～19時にお弁当を配布



写真 見学日の昼食（白飯、いかの炊き込みごはん、餃子、唐揚げのみぞれ煮、さつまいもサラダ、ほうれん草と菊の和え物、長芋和え、小松菜のお浸し、肉団子入りきのこ汁、柿、りんご）

4) 主な利用者

昼ここかむ食堂：主に矢巾町に在住する住民 15～20 家族（20～35 名）が利用している。開設当初はボランティア（調理担当者）が知人に声をかけ、その後は口コミで広がっている。

夜ここかむ食堂：矢巾町社会福祉協議会に生活相談に来られたひとり親家庭等にチラシを渡し希望した家族に（計 50～60 名）にお弁当を配布している。

5) 予算

調理担当者・利用者は協力金として 1 回につき 300 円（大人）を支払う（大学生までは無料）。赤い羽根募金からの助成金を一部利用している。調理器具一式は、寄付を受けたものを活用している。

町内農家、盛岡中央卸売市場、業務用食品流通企業（株）から寄付された食材・食品を使用して調理を行い、食事を提供している。

6) 特徴的な活動

昼ここかむ食堂は、調理担当者も協力金を支払うことで、調理担当者・利用者親子の双方が楽しく共食する場が実現している。調理担当者が、利用者に料理の作り方を教えることもある。食後、利用者は終了時刻まで会場でゆっくり過ごす。

社会福祉協議会が事務局になることで、支援が必要なひとり親世帯の親子にお弁当を届けることが可能である。

7) 視察により得られた知見

食材のほとんどは、寄付で賄うため費用がかからないが、公民館の使用料がかかるため活動費の確保が重要である。毎回調理を行う際、全ての食材・調理器具を会場に持ち込み、終了後には持ち帰る必要があり負担が大きいとのことだった。

こども食堂は町内に 1 つであり、町としては増やしたいが、ここかむ食堂が充実しているがゆえに担い手が現れない。ここかむ食堂実施者の取組を地域住民や企業、社会福祉協議会などが支えており、良い循環が出来上がっているようだった。



写真 町内農家・盛岡中央卸売市場より提供された食材

事例5 街かどデイハウス「お達者くらぶ」

1) 取組の概要

街かどデイハウスは、東大阪市内に居住する 65 歳以上で介護保険サービスを利用していない方を対象に、少人数のグループで介護予防サービスを提供する民間の非営利団体が運営している通所施設（学区に 1 施設まで立ち上げられる）である。主な活動は以下の通りである。

(1) 介護予防サービスの提供（折り紙・ちぎり絵などの趣味活動、ゲームやパズル、運動・認知・口腔などの介護予防活動、レクリエーション活動を組み合わせて 1 日 5 時間以上）

(2) 食事提供（昼食：米飯に主菜・副菜・汁もの・果物を組み合わせた定食）

(3) (1) と (2) を通じた居場所づくり

2) 主な実施者

3～5 名のスタッフで、会計、昼食の準備・提供を行っている（スタッフは全 5 名）。1 名（管理者）は常在、残りのスタッフはシフトを組み、時間差で出勤している。昼

食の献立は事前に大まかに決めておき、当日の参加人数を確認後に食材を購入し、2 名で調理を行っている。

出勤予定表（10月）

時間	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7	日 8
9:00～	橋	大山	高	藤	大	大	大
9:30	大	山	高	藤	大	大	大
10:00	大	山	高	藤	大	大	大
1:00	大	山	高	藤	大	大	大
時間	9	10	給料	11	12	13	14
9:00～	橋	大	大	大	大	大	大
9:30	大	山	高	藤	大	大	大
10:00	大	山	高	藤	大	大	大
1:00	大	山	高	藤	大	大	大
時間	16	17	18	19	カレンダー	20	21
9:00～	橋	大	大	大	大	大	大
9:30	大	山	高	藤	大	大	大
10:00	大	山	高	藤	大	大	大
1:00	大	山	高	藤	大	大	大
時間	23	24	25	26	カレンダー	27	28
9:00～	橋	大	大	大	大	大	大
9:30	大	山	高	藤	大	大	大
10:00	大	山	高	藤	大	大	大
1:00	大	山	高	藤	大	大	大

写真 スタッフの方のローテーション（スタッフは全員で 5 名：短時間勤務の 2 名が調理担当者）

3) 実施の日時、頻度

月・水・金曜日（9：30～15：30）

※週 3 回開催だが、利用は一人当たり週 2 回まで。ほぼ全員が終日利用している。

4) 主な利用者

約 20 名（平均 84 歳）が登録している。利用者の多くは週 2 回利用している。利用者の 1/3 は生活保護の受給者である。周知のために年に 1～2 回、校区の個人宅にスタッフがチラシを配布している。利用者から紹介された方もいる。



写真 利用者が食事をしている様子

5) 予算等

参加者から1回あたり800円を徴収している(主に食材費にあてられる)。家賃、水道・光熱費、通信費、人件費については、街かどデイサービス運営事業の補助金でまかなっている。補助金を受け取るためには、活動内容(計画)を3ヶ月前に、提供した昼食の献立表を後日、市に提出する必要がある。その他、月に2回、地域(公民館や集会所など)で「出前介護予防教室」を開催することで補助金を得ることができている。

6) 特徴的な活動

商店街の閉店した店舗を施設として活用して、介護予防サービスや、共食の機会を提供し、地域の高齢者の居場所づくりを行っている。昼食の内容・量を充実させることで、参加者の満足度は、非常に高い。



写真 見学日の昼食(ちらし寿司, 吸物, ほうれん草のごま和え, 切り干し大根の煮物, みかん)

7) 視察を通じて得られた知見

年々、利用者の中で亡くなる方もあり、登録者が減る傾向にある(特にコロナ禍に減少した)。活動内容が全て座位であるため、強度に物足りない人のニーズを満たすことができず、新たに登録する方が

限られているとのことだった。運営のための補助金を得るには、一定数以上の利用登録者が必要で、事業を継続するためにも利用者の確保が課題となっている。

その他には、この事業に賛同し取組内容に対応できるスキルを持つスタッフの確保が不可欠とのことで、人材確保に苦労されている様子が伺えた。

事例6 一般法人 根っこわーくす

1) 取組の概要

法人のミッションは「自己肯定感(根っこ)が育つ居場所」づくりを通して「自分を信じるチカラ」「ひとに助けを求めるチカラ」(幹)が育つ支援を行うことであり、誰もが当事者となって、多様な個性を活かしあえる社会の実現を目指している。

視察した取組は、子どもの居場所事業の一環として行われている「放課後いどこ塾」である。この事業は、事前申込制で毎週月水金(15:00~19:00)に開催されている。毎週水曜日は、前の週に子どもたちが相談して決めたメニューを当日参加した子どもたちが調理し、子ども、法人の職員、ボランティアで共食する「いどこ食堂」(15:30~18:15)を行っている。

2) 主な実施者

代表が事業全体を把握し、職員5名で運営している。「いどこ食堂」ではスタッフ3名(代表を含む)と参加する子どもの母親(ボランティア)約2名が子どもたちの調理の見守りを行っている。

3) 主な利用者

交野市に在住する小中学生で事前申込をした子どもが参加している。視察した日は、学級閉鎖や体調不良が重なり8名

であったが、20名程度になることもある。法人設立（2017年）以来、口コミで参加者募集を行ってきたが、今後は交野市とも連携し事業を行うこととなり、地域で課題を抱える子どもたちを支援できる方法で参加者募集を行っていく。

4) 予算

「いどこ食堂」の食材調達については、生活協同組合おおさかパルコープからの「食材援助」や交野市からの「助成金」、地域住民からの寄付食材を中心に賄っている。足りない食材については、法人の運営費用および「いどこ塾」への協力金（「参加意思の表明」と「運営継続」のために当日子どもがワンコインを持参する。ワンコインは1円でも500円でも、おもちゃのコインでもOK）を活用して子どもやスタッフが購入している。法人としての運営費の主な財源は、いどこ塾会員費、キャンプ等の参加費のキャンセル分、賛助会費（根っこはぐくみ隊）、その他寄付などである。

5) 特徴的な活動

前の週に子どもたちが相談して決めたメニューを当日参加した子どもたちが調理している。調理だけでなく後片付けや床掃除も子どもたちが行っている。

6) 視察により得られた知見

子どもたちがメニューを決めて、自分達で決めたメニューを作る活動が特徴的であった。参加者の年齢や調理スキルなどによっては、安全に留意する必要がある。子どもたちが準備や片付けをし易いように様々な工夫がされていた。



写真 参加者が食べ終わったあとの後片付けをする様子



写真 調理器具の収納場所には、子どもが自分たちで出し入れできるよう名称が書かれている。



写真 食器の収納場所には、子どもが自分たちで出し入れできるよう名称が書かれている。

事例 7 京都こどもクッキング

1) 取組の概要

管理栄養士や大学講師、元教師や学生、地域の主婦などのボランティア団体が、「作る（子どもが自分でつくる）・食べる（作った料理をみんなで一緒に食べる）・つながる（子どもやスタッフのつながり）」をテーマに料理教室という場を通して、子どもの自立や成長をサポートすることを目的として活動している。

主な活動としては、京都市立小学校（2校）の家庭科室において年間各 4 回（土曜日）に希望者に対し料理教室（地域の社会福祉協議会が主催、京都こどもクッキングが運営）を開いている。その他に、児童養護施設において子どもたちのニーズ

に合わせた料理教室（幼児クラス「わけわけクッキング」10 名／小・中学生を対象にした買い物同行からスタートする「おいしい料理教室」）を年間各 10 回（土曜日）開催している。

2) 主な実施者

運営スタッフ 10 名（代表、企画・運営担当、会計、他）、登録スタッフ 86 名により運営されている。

小学校での料理教室では、子ども 4 名（1 班）に対しスタッフ 1～2 名、児童養護施設の幼児クラスは子ども 1 名に対しスタッフ 1 名、小・中学生対象の場合は講師 1 名に加え、参加人数や作るメニューによりスタッフの人数を調整する。登録ボランティアは運営スタッフの知人が多い。小学生の時に料理教室に参加して中学進学後に登録スタッフになり、大学卒業後に運営スタッフになったメンバーもいる。保護者が参加する場合、サポートスタッフとして加わる。



写真 調理実習の様子（各班のボランティア（2 名程度）が調理を見守る。レシピを上級生が確認し、下級生の調理を支援する。

3) 主な利用者

小学校での料理教室では学校でチラシを配布してもらい希望者を募る。児童養

護施設の場合、施設内でケアワーカーから子どもたちに声をかけてもらい希望者を募る。

4) 予算

小学校の料理教室においては、参加費 1 回 400 円を徴収している。児童養護施設の場合は参加費無料。毎年さまざまな助成制度（児童養護施設ボランティアサポート基金、他）に応募し、食材・調理器具の購入・スタッフ研修等に活用している。

5) 特徴的な活動

管理栄養士や地域とのつながりが強い主婦、学生など多彩な人材が活動を支えている。管理栄養士等が、スタッフにすることで、料理教室の衛生管理の徹底、食物アレルギー対応が可能である。

講師がホワイトボードを使い、子どもたちと実習内容を確認する。手順については講師が説明を行うが、調理のデモンストレーションにかける時間は短く、説明後は各班に分かれて調理を行っている。

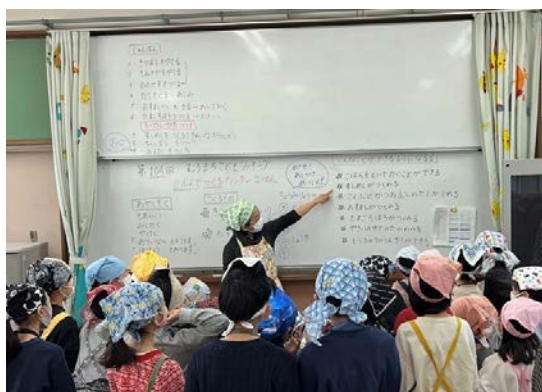


写真 講師がホワイトボードを使い、子どもたちと実習内容を確認する様子

6) 視察により得られた知見

社会的に人材不足が進んでいるため、多くの食事支援の取組の実施者から、人

材不足、スタッフの高齢化などの声が聞かれる。そうした中、京都こどもクッキングでは、参加する子どもたちが前日準備に関わることや、中学進学後に登録スタッフになるよう働きかけを行うことで、料理教室の中でスタッフを養成している点は、他の団体にとっても有用な知見になると思われる。

また、活動資金は、助成金が重要な位置づけである。ボランティアであるスタッフの負担や無理のない活動規模に合わせて助成金を獲得されていることが、長年にわたり活動を継続できている理由の一つであるということを聞かせていただいた。



写真 視察時に子どもたちが作った料理

事例 8 福島県営下神白団地

1) 取組の概要

下神白団地（約 160 戸入居／200 戸 6 棟）には、2011 年の東京電力福島第一原子力発電所事故によって避難してきた方々が 2015 年から暮らしている。最初は居住していた町ごとに自治会を作り 1 年後に団地全体の自治会ができた。現在は、定期的に調理を行って会食する集いが開催されている。

2) 主な実施者

料理教室の運営側の中心メンバーは 3 名（事務担当 1 名、元シェフの講師担当 1 名、講師兼買い出し担当 1 名）であり、毎回の企画を話し合っている。料理教室の準備は、前日に有志のメンバーと共に使用調理備品の煮沸消毒、食材の買い出し、会場設営等を行う。当日の開始前には、食材の分配、調味料・調理器具等の準備をしている。



写真 料理教室のチラシ（事務担当が作成）

3) 実施の日時、頻度

自治体主催の活動の一つとして、（公財）味の素ファンデーションが進める「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」のノウハウを生かした料理教室を 2 ヶ月に 1 回（10：00～12：00 頃）、団地内の集会所で開催している。

4) 主な利用者

実施の 2 週間前に団地の入居者、地域住民（入居者の知人）にチラシを配布し参加者募集している。毎回約 30 名の参加者が集まる。

5) 予算等

1 名あたり参加費 1 回 300 円を徴収している（料理教室が始まった時から変更なし）。食材費の不足分（調味料など毎回購入しないもの等）については自治会費から支払っている。調理器具や調理台の一部（集会所の机以外にキャンプ用の組み立て式テーブルを各班 1 台ずつ使用）は、寄贈されたものを使用している。

6) 特徴的な活動

「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」のレシピ集（1 食の献立のエネルギー約 500kcal、食塩 3g 以下、たんぱく質 20g 程度、食材費約 300 円以内、調理時間 1 時間以内）を活用して、簡単でバランスの良い料理を作っている。薄味の体験にもつながる。安全面・衛生面のマニュアルを活用して、事故やケガ・食中毒を予防につなげている。



写真 料理教室の様子:4 班に分かれて調理を行っている



写真 調理の後に、班ごとの会食している様子

7) 視察により得られた知見

運営側の中心メンバーが複数名で協力し、うまく役割を分担されていることが継続できている要因の一つかもしれない。また、参加者から「料理教室は次いつ？」と声をかけられるそうで、参加者が楽しんでいることが実施者の楽しみにもつながって、活動継続のよい循環になっているように見えた。

料理の指導者役は、元シェフの方が担当されている。実習準備の指示が的確であり、実習中に調理のコツ、盛り付けなどについてポイントを押さえた声掛けをされていた。調理の途中に交代の声掛けをすることで、全員が調理に関わることができる(参加者の約 1/3 が男性)。講師が、調理工程をその都度指示する(勝手に動かない)ことで、目が届きやすくなり、全ての班の料理の出来上がりがほぼ同時になるように指導していた。

事例 9 福島県営北沢又団地

1) 取組の概要

北沢又団地(130 戸入居/152 戸)では、団地の集会所(団地居住者と、団地以外の地域住民が利用)で料理教室を自主開催する予定であったが、コロナの影響で中止となっていた。今回、改めて自主開催に向けて、スタッフ研修を行うことになったため、スタッフの研修を視察した。

2) 主な実施者

スタッフの研修の講師は、味の素ファンデーションの山田氏が講師を務めた。通常の料理教室の運営は、自治会会長と、団地在住女性 3 名(仮設住宅に居住していた時からの趣味仲間)が担当している。運営側は、料理教室の事前準備を行い、当日の料理教室の講師・参加者のサポートを行った。

3) スタッフ研修の様子

「ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」ありがとうレシピ集¹⁾の「料理教室実施ガイド(P72~77)」を活用して、実際に体験しながら以下の通りスタッフ研修が行われた。

①料理教室の事前準備：大集会室に長机

を 2 つ組み合わせた調理台を設営し、調理器具を置くスペースをどこにするかを決める、ごみ袋やペーパータオルをセットする、会場内を消毒する、カセットコンロを置くなど会場設営を行った。

②レシピを見て、調理実習進行について手順を運営側が考え（安全衛生に配慮し、調理工程を考える）、事前準備で何を・どこまで行うか決めた。調理備品（プラスチックコンテナ 4 箱に収納）から調理実習で使用する調理器具を決めて取り出し、全て洗浄した。食材については参加者が分かりやすいようメニュー毎にバットに入れ、調味料はそれぞれ計量した（参加者が調理中に自由に調味料を加え、味付けが濃くなることを防止する）。※食器は紙食器を使用。



写真 調理備品の入ったコンテナ



写真 各コンテナに入れる調理器具（マニュアル）

③テキストの「安全・衛生上の注意点」（P.73-74）を講師が補足しながら運営側・参加者全員で読み合わせた。

④実際に料理教室を行った。会食後、調理器具の洗浄と収納、会場の清掃、会場レイアウトを復旧した。



写真 下準備は料理ごとにバットを分け、調理作業も料理ごとに進めていた

⑤研修の振り返り：アンケート（満足度、印象に残ったポイント、もっと知りたいと思ったこと、今後実行しようと思ったこと）を記入した後、全員が発表した。参加者からは、消毒の仕方が役に立った、レシピを自分で確認せずにそのその都度講師に指示してもらう方が分かりやすい、といった意見が出された。運営側からは、講師になると思うと指示の出し方にとまどう、初めてのことなので自信がないという意見が出された。

4) 視察により得られた知見

食事支援を行う団体に聞き取りを進めていく中でも、「後継者不足に悩んでいる」「スタッフが高齢化している」「後任者が見つかっていない」といった、人手不足に関する意見が複数確認された。こうした中で、全てを地域の人材で解決するのではなく、必要に応じて外部からの支援を活用して、スタッフの研修を行うことは非常に有用であるように感じた。

事例 10 三股町社会福祉協議会

1) 取組の概要

社会福祉法人と地域ボランティアが連携して、希望した世帯（町内在住で18歳以下の子どもがいる家庭）に対して、月に1回無料で食材（世帯の10食分）をそれぞれの自宅に配送している。

2) 主な実施者

社会福祉法人（三股町社会福祉協議会）の担当職員と地域のボランティアが連携して事業を行っていた。主な役割は以下の通りであった。

・社会福祉協議会の担当職員（運営、食材確保、食材配達、困りごとへの相談・対応

など）

・地域のボランティア（民生委員など研修を受けた方）：各家庭に食材を配達、困りごとへの相談・対応など

・その他の地域のボランティア：米や味噌の計量、各家庭に配る食材の仕分けなど

・子育て支援団体：味噌を製造して味噌を提供

・地域の農家、食品企業、八百屋など：食材の寄付

・地域在住の栄養士：配布食材で作れるレシピの作成と提供



写真 各家庭に配布する食材を配分していく様子

3) 実施の日時、頻度

毎月第3水曜日（17～19時）に宅食を実施している。訪問時に、配布された食材は、お米（地域で収穫されたお米（4kg）、政府備蓄米（子どもの人数×1kg）、野菜、パン（1斤）、大根、さつまいも、みかん、枝豆、ふりかけ、ドレッシング、レトルトカレー、ケチャップ、手作り味噌（300g）、であった。

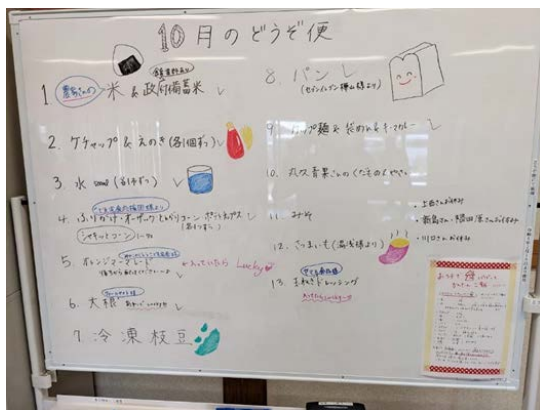


写真 配布食材のリスト

4) 主な利用者

宅食を利用しているのは約 80 世帯である。申請のあった方に社会福祉協議会のスタッフが面談を実施し、家族構成、生活状況、見守りが必要な理由等の聞き取りを行ったうえで宅食の可否、実施期間を決めている（3～6ヶ月）。

5) 予算等

利用者からの料金徴収はしていない。配布する食材は、地域や国から、寄付された食材を活用している。その他、三股町社会福祉協議会の予算にて、一部食材を購入し提供している。

6) 特徴的な活動

研修を受けた地域ボランティアが食材の配達を行っている。社会福祉協議会のスタッフが見守りの必要性が高い世帯に食材を配達している。玄関先で食材を受け渡すさいのコミュニケーションの中で、各世帯との関係性が築かれている。毎回、配達後に、記録シートに受け渡し時のメモを記入して情報を共有していた。

7) 視察により得られた知見

食材を各家庭の玄関先で渡す。玄関先からの情報量は非常に多く、よそ行きの状態（会場での受け渡し）ではなく、服装

や表情（保護者・子ども）、距離感、住まいの状況など、生活感のある実態が把握できる点も、自宅に届ける強みであることが理解できた。

その日の宅食に含まれる食材から、簡単に作れる手書きのレシピが同封されている（写真）。提供する食材を活用して簡単に作れるレシピの提供には、栄養士の専門性が活かされていた。

宅食を入り口にして、関係性を構築し、それぞれの世帯に必要な支援（不登校・引きこもり、学習支援、家計管理の支援、ひとり親の就労支援など）の提案や、困りごとの出口を作りにつなげていることを聞かせていただいた。

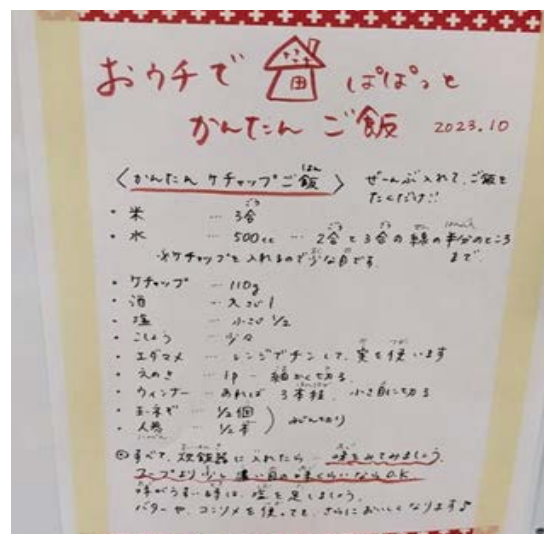


写真 配布される食材で簡単に作ることができるレシピ

事例 11 こどもおなか一杯便北川副小学校運営協議会 こどもおなか一杯便事業部

1) 取組の概要

地域主体の子育て応援プロジェクトと

して、申し込みがあった世帯（北川副小学校に通うひとり親家庭等の生活が困難な家庭）に郵送で食品を届けている。

2) 主な実施者

こどもおなか一杯便北川副小学校運営協議会の中心メンバーが、配布する食材はスーパー等にて購入し、調達している。食材の分配と梱包は、ボランティア（小学校の先生を含む）が実施している。配送業者に食材の配送を委託し、ボランティアはあえて配送には、関与しないようにしている（食材提供を受ける家庭への配慮のため）。



写真 提供する食材を準備する様子

3) 実施の日時、頻度

2ヶ月に1回（偶数月の第3土曜日）に、食材の提供を実施している。訪問時に配布された食材は、お米、レトルト食品、お菓子などであった（約10kg程度）。食材だけでなく、手書きのメッセージも添えられていた。

4) 主な利用者

小学校で児童にチラシを配布して、チラシからWEBで申請のあった家庭（20世帯程）に、食材を提供している。

5) 予算等

利用者からは料金は集めていない。ふ

るさと納税を活用（佐賀県ふるさと納税の指定事業）して資金を集めている。その他に、お寺の供え物（主にお菓子など）の寄付も活用している。校区内の農家からも米などの寄付を受けている。

6) 特徴的な活動

小学校の運営協議会が実施しており、当日の配送準備だけでなく、寄付を受けた食材の保管も小学校で行っている。食材は、この事業の実施者が届けるのではなく、宅配業者へ委託して各家庭へ届けている（誰が利用しているかを知るのを防ぐ・利用しているのを知られているのを防ぐため）。ふるさと納税を活用（佐賀県ふるさと納税の指定事業）して資金を集めている。



写真 食材を宅配業者に受け渡す様子

7) 視察により得られた知見

資金の一部は、ふるさと納税により納付された寄付を活用している。財源の確保のモデルとして参考になると思われる。また、支援を行う側、受ける側にとって、知らないほうがよい、知られたくないところに、配慮が行き届いているように感じた。

事例 12 佐賀コミュニティフリッジ

1) 取組の概要

コミュニティフリッジとは、「地域（コミュニティ）」と「冷蔵庫（フリッジ）」を組み合わせた造語で、地域の公共の冷蔵庫といった意味がある。佐賀コミュニティフリッジは、様々な理由から生活支援を必要とされる親子（児童扶養手当等を受給されているひとり親家庭の方）が、人目を気にせずに 24 時間都合が良い時に、食料品・日用品を受け取れる場所である。

2) 主な実施者

NPO 法人空家・空地活用サポート SAGA の職員など：食材の管理，コミュニティフリッジへの食材の補充（できるだけ、いつ来ても在庫がある状態にする），コミュニティフリッジ内の整理，整頓。

3) 主な利用者

佐賀市内を中心に、170 名程が利用登録している（ひとり親世帯，児童扶養手当等を受給されている方）。コミュニティフリッジは、24 時間利用でき、無人なので人目を気にせずに（だれとも顔をあわせずに）利用できる。



写真 コミュニティフリッジ内の様子

4) 予算等

コミュニティフリッジの食材を受け取る利用料は無料。助成金（佐賀県からの助成も受けている）や寄付金を活用して運営している。企業（加工食品等）や個人（主に野菜等や米など）からの寄付が寄せられている。

5) 特徴的な活動

誰でも「自由」に出入りできると、いたずら等のリスクがあるため、コミュニティフリッジのスペースの出入り口は、登録者のみが利用できるスマートフォンアプリで開閉する仕組みになっている。

子ども食堂や配食事業（希望者が食べに行ったり、実施者が届けたり・受け取りに行く支援形態）とは違い、誰とも顔をあわせずに 24 時間いつでも食品等を受け取ることができる。食材を受け取ることへの時間的・心理的な負担が少ない。

6) 視察を通じて得られた知見

コミュニティフリッジ内には、食材だけでなく、生活用品（衣料品・生理用品など）も置かれており、必要に応じて持ち帰ることができる。また、コミュニティフリッジ内は、チラシや掲示による食事支援に関する情報（子ども食堂等の情報等）が充実しており情報を得る場としても機能している。その他に、不定期にクリスマスケーキの配布などのイベントも行っており、単に食材を提供するだけでなく、子どもが楽しめる機会も提供されていた。食材や生活品の提供だけではなく、情報発信の場など様々な機能を有することが確認できた。様々な形態の食事に関する支援がある中で、コミュニティフリッジは昼夜問わず働いている方や、様々な理由で時間的にゆとりがない方にとって、利用しやすい形態であるように感じた。

その他に、調理の手間を省けるもの（冷凍食品など）は、在庫の減りが早く、すぐになくなってしまい、十分に行き渡らないことがあると伺った。改めて簡単に食事ができるものほどニーズが高いことがわかった。



写真 持ち帰ることができる生活用品（衣料品等）が置かれていた

事例 13 NPO 法人フードバンク北九州 ライフアゲイン

1) 取組の概要

フードバンク事業としては、食品の調達、食品の管理、食品の提供を行っている。食品を団体または個人に向けて、年間 12～13t の食品を提供している。食品の寄贈元は、企業、フードドライブ、子ども食堂ネットワーク、個人、お寺などである。食品の主な提供先は、福祉関連の団体、子ども食堂等である。食のセーフティーネット事業やファミリーサポート事業を通じて個人への食品の提供を行っている。

食のセーフティーネット事業は、支援が必要な子育て世帯に対して北九州市と連携して食事支援を行っている。ファミリーサポート事業では、給食のない夏休みや冬休み期間に、児童扶養手当を受給

していて希望のあった 1,000 世帯に食材を提供している。

2) 主な実施者

正職員 6 名、非常勤職員 10 名、ボランティア 120 名で様々な事業を行っている。

3) 特徴的な活動

セーフティーネット事業としての食事支援期間は、3～6 ヶ月としている。利用者の状況に応じて提供する食品を変えている。ライフライン（電気・ガスなど）が止まっている場合は、調理せずに食べることができる災害備蓄品（アルファ化米、缶詰など）やお菓子、飲料などを提供している。そうでない場合は、通常の食品を提供している。

その他に、希望者に月に 1 回食品（常温保存のもの）を詰め合わせて提供している。このとき利用者が、受け取りに来て、手渡しできる場合は、保冷バックを活用して冷凍品・冷蔵品などもあわせて配布している。宅配の場合は、常温保存ができるもののみを送っている。

4) 聞き取りによって得られた知見

食品（常温保存のもの）を詰め合わせて提供する際は、調理をする世帯、調理をしない（できない）世帯に分けて、家庭でのロスがでないように食品を選定して配布している。調理をする世帯の方が、野菜や生鮮食品も提供できるため、受け取れる食品の幅がひろがる。過去に、食材を提供した家を訪問した際に、提供した食材が廃棄されていたことがあったそうで、家庭の状況に応じた支援の重要性を聞かせていただいた。

支援を必要としている子育て世代に情報を届けるために、北九州市が郵便物を送る際に、ライフアゲインからの資料も

同封している。これによって、支援を必要としている世帯に、情報が的確に届きやすくなった。市の郵便物に、資料を同封するまでには時間を要したが、これによって児童扶養手当を受けている家庭からの申込みが増えたとのこと。支援を必要としている家庭に、効果的に情報を届ける工夫は、他の団体にも参考になる情報であった。

また、ニーズに合った食品ではない場合は、食品を提供して受け取ってもらったとしても、食べてもらえない可能性があることも聞かせていただいた。調理スキルにより、受け取れる食材の幅が変化する（調理ができる方が、野菜などの生鮮品などを受け取れる）こともあり、簡単な調理スキルを身につけるための支援や、食材別の簡単な下処理方法などをサポートするツールが有用かもしれない。

事例 14 大阪いずみ市民生活協同組合

1) 取組の概要

主な取り組みは以下の通りであった

(1) 食材寄付：いずみ市民生協は大阪府と8分野（①福祉・子育て、②健康、③教育、④環境、⑤地域活性化、⑥府政 PR、⑦防災・防犯、⑧雇用促進）で包括連携協定を締結している。①福祉・子育て、③教育の分野では府内の子どもたちの食生活を支援するため、市町村や社会福祉協議会が連携している子ども食堂や学習支援などを行う団体、困窮者への支援事業などに食材を寄付している。提供食材は、宅配事業の予備として入荷した食品のうち使用されなかったものやキャンセル商品などであり、宅配物流センター分（米、乾

物、冷凍食品等）44.8t、宅配事業所分（生鮮食品）78.7t の計 123.5t を寄付した。宅配物流センター分は、対象団体が月に1回受け取りに行く。宅配事業所分は、15事業所の各担当者が1週間分をまとめて対象団体に配達している。



写真 支援団体への食材寄付（宅配センターの倉庫に寄付食材を取りに来られた支援団体）

(2) フードドライブ：9店舗に常設の食材寄付回収ボックスを設置し、組合員より寄付された食材を回収している。回収食材は、週末に店舗物流センターに集められてフードバンクに提供され、フードバンクから府内の子ども食堂実施団体などに提供される。組合員に食材の寄付を呼びかける際には、未開封で包装や外装が破れていないもの、製造者または販売者が表示されているもの、成分またはアレルギー表示のあるもの、賞味期限が記載されていて期限が2ヶ月以上あるもの、常温保存のもの（生鮮・冷蔵・冷凍食品以外）（アルコールはみりん・料理酒以外不可）の条件を示している。

(3) とまとちゃん福祉基金（原資は①書き損じはがき募金、②法人・組合員のサポ

ーター登録募金, ③④夏休み・冬休み募金, 募金総額約 2,728 万円): 子ども食堂, 学習支援など子どもたち(おおむね 18 歳以下)を支援する団体の活動の経費の一部を補助している。年に 1 回, 次年度分の申請を受け付け(地域の社会福祉協議会, 市町村の担当課など行政からの推薦が必要), 書類と面接, 外部有識者を含む「とまとちゃん福祉基金委員会」での審査を経て支援を決定する。



写真 食材寄付回収ボックス

2) 特徴的な活動

とまとちゃん福祉基金の支援団体活動発表&交流会を年 1 回実施しており(2023 年度は 61 団体が参加), 交流会ではボランティアの参加, 居場所の周知, 活動内容の工夫, 運営資金の調達方法などについて情報交換を行っている。

3) 視察により得られた知見

福祉基金を確保する仕組みが整備されている。食事支援事業を運営するには, どの実施団体も財源確保が課題であるため, 資金を確保する仕組みの整備・強化は特に重要であるように感じた。

その他に, 市町村や社会福祉協議会と連携することで, いずみ市民生協の宅配網や地域とのつながりがより生かされて

いることがわかった。



写真 注文書の「とまとちゃん基金」欄

事例 15 いわて生活協同組合

1) 取組の概要

主な取り組みは以下の通りである

(1) フードドライブ: 寄付先の施設・団体(社会福祉協議会や地域の子ども食堂など)の希望(ニーズ)をふまえた対象商品(食品)を選定し, 店舗や宅配で組合員に購入してもらい, 寄付している。2022 年度は店舗で 2 回, 宅配で 1 回実施し, 27 団体に 9,644 点の食品を贈呈した。いわて生協が, 寄付先に無償で配送を行っている。



写真 フードドライブの協力を呼びかける資料

(2) 子ども食堂割引:「子ども居場所ネットワークいわて」に加盟する団体を対象に、生協(店舗および宅配)での購入代金(食材・弁当や食材配布用必要商品・洗剤等の雑貨)を2割引にする取組。2022年度は割引支援を11団体が利用し、87万円を助成した。

(3) ささえあい募金(2022年度245万円):上記の「子ども食堂割引」を行うために店舗・宅配で組合員に募金活動を行っている。宅配の利用登録募金(一口100円、週/隔週/月1回を登録)に350名が定期的に利用登録(募金)している。

(4) コープフードバンク:東北6県の生協で運営しており、取引企業(提供・提携企業151社)から余剰食品などの無償提供を受け、フードバンク倉庫で仕分け作業を行い、社会福祉協議会(17団体と協定)や自宅外から県内の大学・専門学校に通う学生を支援する取組に食品を提供している。法人サポーター111社(一口30,000円/年)、個人サポーター266名(一口1,000円/年)の賛助金を事業運営にあてている。

2) 特徴的な活動

フードドライブでは、施設・団体ごとの異なる希望(米や乾麺は他からの寄付で在庫があるためおかずが欲しい、野菜ジュースが欲しい、行事に合わせた食品を提供したいなど)に沿った、賞味期限までに余裕のある食品の提供を行っている。

フードドライブを店舗で行う際には、一角にフードドライブ商品受付コーナーを設け、地域の組合員が担当し、来店客

(組合員)に声をかけることで販売促進につながっている。また、社会福祉協議会などに寄付する際には組合員が生協職員に同行し、支援が届いていることを直接確認するだけでなく、そのまま組合員がボランティアで仕分け(持参した商品等を支援が必要な対象者に個別に配布できるように分ける作業)を手伝うこともある。



写真 注文書(宅配)のフードドライブの注文案内

D. 考察

本調査では、国内で実施されている栄養格差を縮小するための取組のインターネット等に公開されている情報を集め、参考になる取組事例を抽出し、視察や聞き取りを行い、次年度の支援ガイド、ツール作成についての情報を整理した。次年度の支援ガイド、ツール作成についての情報は、以下の3点に分けて整理した。1点目は、食事支援の実施者に向けたツールである。2点目は、食事支援を必要としている人に向けたツールである。3点目は、その他の観点からの情報である。

1) 食事支援の実施者に向けたツール:

支援を必要としている人のニーズに合った支援を行うことが重要であるため、ニーズを的確に把握するアセスメントツ

ールが有用であるように感じた。また、配布食材の選定は、実施者の意図や好みが反映されている。場合によっては、同じ予算でも、より栄養価の高い食材等を準備・配布できる可能性もあるため、配布する食材を選定する段階で栄養面に配慮した選択ができるようにするための資料等も有用かもしれない。ある団体では、食事支援を利用している人が作る料理を見据えて、食材を選定して（買い足して）提供していたり、配布食材を活用して簡単に作ることができるレシピを一緒に配布していた。このように食事支援の利用者が、受け取った食品を活用して簡単に調理ができるようにするための情報も、有用性が高いと思われる。

2) 食事支援を必要としている人に向けたツール

経済的に困窮している人ほど、時間的なゆとりが少ない傾向にあり、特にひとり親世帯では時間貧困のみならず同時に所得貧困にも陥っている世帯が多いことが報告されている²⁾。そのため、時間をかけて料理をするよりは、手間をかけずに簡単に食べることができるもののニーズが高い。また、世帯年収が少ない者は、価格や食費節約への関心は高い³⁾ことが報告されている。そのため手間をかけずに、食費をあまりかけなくても良好な栄養素摂取を支援するツールは有用性が高い。安価で手に入りやすく、栄養価の高い代表的な食材ごとに、簡便な料理方法などを紹介することが有用かもしれない。また、今回の視察や聞き取りを通じて、調理スキルが低いと（または全く料理をしない）、食材提供等により受け取れる食材の幅が狭まることが明らかになった。その

ため、子どもたちが最低限の調理スキルを身に付けられるようにするためのツールを作成することも有用かもしれない。

3) その他の観点から

日本社会全体で、人手不足問題への対応が課題となっている⁴⁾。同じく、食事支援を行う団体に聞き取りを進めていく中でも、「後継者不足に悩んでいる」「次世代へのバトンタッチが課題」「スタッフが高齢化している」「後任者が見つからない」といった、人手不足に関する意見が複数確認され、先行研究等とも同様^{5,6)}に、食事支援に関する分野でも人手不足問題が顕著であることが確認できた。

誰一人取り残さない健康づくりを展開するためには、それぞれの地域で、様々な担い手により栄養格差を縮小するための食事支援活動が「継続される」ことが重要である。こうした活動を今後も継続していくためには、食事支援を担う人材の育成していくことも重要と言える。

その他、聞き取りを進めていく中で、活動を継続するための資金確保を課題にあげる団体も多かった。その一方で、助成金や補助金等の獲得に加え、企業や個人から寄付金を募って運営資金を確保している団体もあった。各団体が、栄養格差を縮小するための取組を継続するためには、安定的な財源の確保が課題であり、資金を確保するノウハウ等も共有していく必要がある。

E. 結論

食事支援の実施者に向けたツールとして、食材配布型の支援であれば支援を必要としている人のニーズを把握するアセスメントのツールや、配布する食材を選

定する段階で栄養面に配慮した選択ができるようにするためのツール等も有用であろう。食事支援を必要としている人に向けたツールとしては、調理スキルが低いと（または全く料理をしないと）、食材提供等により受け取れる食材の幅が狭まることが確認されたため、最低限の調理スキルを習得するためのツールが有用かもしれない。

今後、食事支援の行う実施者、食事支援を必要としている人にむけたツールを具体化し、次年度の研究をすすめる。

参考文献

- 1) 公益財団法人 味の素ファンデーション,ふれあいの赤いエプロンプロジェクト」ありがとうレシピ集, <https://www.theajinomotofoundation.org/wordpress/wp-content/uploads/2023/11/425b5d12bfd1220a4df7f62ea983f801.pdf>
- 2) 石井加代子, 浦川邦夫, 生活時間を考慮した貧困分析, 三田商学研 ; 57 : 97-121 (2014)
- 3) 林芙美, 武見ゆかり, 村山伸子. 成人における経済的要因と食に関する認知的要因, 食行動, および食の QOL との関連, 73 ; 51-61 (2015)
- 4) 厚生労働省, 令和元年版 労働経済の分析 一人手不足の下での「働き方」をめ

ぐる課題についてー, <https://www.mhlw.go.jp/stf/wp/hakusyo/roudou/19/19-1.html>

5) 廣繁理美, 高増雅子. こども食堂の継続的な運営に関する検討—現状と課題を踏まえて, 日本食育学会誌 : 13 ; 297-310 (2019)

6) 認定 NPO 法人全国こども食堂支援センター・むすびえ, 第 8 回こども食堂の現状&困りごとアンケート調査結果, [ttps://musubie.org/wp/wp-content/uploads/2023/07/musubie_Q8_sheet_0718.pdf](https://musubie.org/wp/wp-content/uploads/2023/07/musubie_Q8_sheet_0718.pdf)

F. 健康危機情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表
なし
2. 学会発表
なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

なし

謝辞：視察やインタビューにご協力いただいた関係者の皆様に深く感謝いたします。