

# 松波のちゃぶ台

## 沿革

令和4年6月17日 株式会社ブルームさんからの依頼によりこども食堂「地域亭」として発足。  
この地域で、こども食堂としてはニーズがないとの予測により、とりあえず半年とお約束。  
当時のメニューは、宅配そば店の丼 親子丼・開花丼・かつ丼のローテーション。30食限定。  
丼単体のため味噌汁を提供。

こども食堂としては毎回せいぜい3、4組ほどで期待するほどの効果は見込めず。

少しずつではあるが、大人からの問い合わせがあった。

当初、大人への配食不可との指示であったが10食以上余る状態が続き、地域住民への配食OKとなる。  
潤沢な資金の元、活動しているとの言であったが、次第に資材や味噌汁の具材等への出金も渋い状況  
となった為、共同での運営は予定通り半年で終了する旨通達。

「地域亭」を通してわかった事

- ・大人のニーズがある
- ・共働き世帯で喜ばれている
- ・なかなか外食しづらい小さなお子さんも楽しめる
- ・父子世帯では簡単に思える味噌汁を作るということですらハードルが高い
- ・既成のものだと配食量の調整、価格等に難があり食育、SDGsの観点からも問題が多い

せっかくできたご縁もあったため、このまま地域食堂として存続できないか10月下旬より検討。

社協中央区事務所のご協力により、令和5年より地域食堂として稼働することを決定。

12月に町会理事会へ実験的にカレーの配食50食作成。

見通しが立ったため令和5年1月20日「松波のちゃぶ台」として活動開始。

令和5年3月 中央区地域活性化支援事業に応募し援助をいただくことが決定。

閉館予定のホテルより食器や調理器具をゆずりうけ、また別の旅館を長く経営していた方に大人数の食事を作るアドバイスをいただきながら現在に至る。

## 名前の由来

同じお膳を囲むことで地域の人びとをつなぐお手伝いをしたい

全てひらがなだと軽い感じになりすぎるので「松波」は漢字とする

## ポスター

転居した創設メンバーが貼り絵で作成 データとして取り込みこの企画に係るすべてに使用



地域亭時代

節分

桃の節句

七夕

夏休みのため大人向け

事業名

## みんなで支え合う地域食堂『松波のちゃぶ台』中間報告書

### ① 事業の概要

「子ども食堂」という枠にとらわれず「地域食堂」として活動する。  
子どもから高齢者までの全世代を対象に食事を無料で提供する。  
対象地域は松波町内と松波近隣地域とする。  
孤立・孤食を防ぐ手助けと、栄養バランスのとれた食事の提供をする。  
子どもが安心できる居場所づくりや子どもの学習格差の改善を目指す。

別添「沿革」に関する資料あり

### ② 活動状況報告

- 開催日時 祝日を除いた第1・第3金曜日 16:00 から提供開始
- スタッフ 社協松波地区部会のメンバー10名（うち民生委員5名）  
千葉市松波町会理事2名 町内在住の有志1名  
千葉経済学園ボランティアセンターから高校生2~3名、大学生2~3名  
（学業に支障が無い範囲で協力）  
上記メンバーが各々の都合に合わせて従事  
通常は午前中に4名前後、16:00の開始前までに数名が交代し、また開始後も4~6名で適宜交代しながら負担軽減に配慮  
高校生・大学生ボランティアが大きな手助けとなっている
- 食事提供までのスケジュール  
前日準備 食材購入 食材の下処理  
当日 10:00 から作業開始
- 特に注意すべき点  
食中毒の予防 機器材の消毒と食品の衛生管理を徹底  
煮沸消毒とアルコール消毒を適宜併用
- 子どもの居場所作り・子どもとのかかわり  
来場した子どもたちと折り紙での交流  
来場した子どもたちが自ら下膳をしてくれる
- 民生委員が配食  
来場が困難な方などを対象にご自宅へ配食

### ③ 今後の予定

- 祝日を除いた第1・第3金曜日に実施
- 子どもの学習格差の改善 → 希望者には大学生が学習指導を実施  
気軽に取り組めるように簡単なドリルなどを用意する

### ④付帯条件に対する取り組みについて

- 付帯条件なし

## 松波のちゃぶ台 4月～9月 メニューと食数表

| 開催日   | メニュー   | 来場者<br>食数 | テイク<br>アウト<br>食数 | 合計<br>食数 |
|-------|--|-----------|------------------|----------|
| 4月 7日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・三色丼（いり卵・鶏そぼろ・小松菜）</li> <li>・味噌汁（たけのこ・油揚げ）</li> <li>・胡麻あえ（ほうれん草・人参）</li> <li>・いちご牛乳寒天</li> </ul>                        | 21        | 25               | 46       |
| 4月21日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・おにぎり3種（ゆかり・わかめ・塩）</li> <li>・豚汁</li> <li>・煮物（切干大根・人参・さつま揚げ）</li> <li>・いちご</li> </ul>                                    | 38        | 18               | 56       |
| 5月19日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・コーンご飯（コーン缶使用）</li> <li>・やよいスープ（豚肉・人参・ジャガイモ・キャベツ・もやし・玉ねぎ・うずら卵）</li> <li>・炒め物（インゲン・卵）</li> <li>・牛乳寒天 いちごソースのせ</li> </ul> | 32        | 28               | 60       |
| 6月 2日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・チキンのカレーライス</li> <li>・ナムル（もやし・ほうれん草）</li> <li>・フルーツ寒天（オレンジジュース）</li> </ul>  | 24        | 26               | 50       |
| 6月16日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・アルファ米五目ご飯</li> <li>・豚汁</li> <li>・煮物（高野豆腐・絹さや）</li> <li>・炒め物（ズッキーニ・豚肉）</li> <li>・牛乳寒天 みかん缶添え</li> </ul>                 | 36        | 34               | 70       |
| 7月 7日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハヤシライス（人参ジャガイモ星形でくり抜く）</li> <li>・ポテトサラダ</li> <li>・フルーツポンチ（杏仁豆腐・フルーツ缶・サイダー）</li> </ul>                                  | 28        | 37               | 65       |
| 7月21日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・きのこの茶飯（えのき・しめじ・マイタケ）</li> <li>・冷やしおでん（ちくわ・さつま揚げ・厚揚げ・はんぺん・揚げボール・卵・ジャガイモ・おくら・パプリカ）</li> <li>・冷やしぜんざい（白玉・あんこ）</li> </ul>  | 28        | 32               | 60       |
| 8月 4日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・キーマカレー</li> <li>・ピシソワーズ</li> <li>・マンゴーヨーグルトゼリー</li> </ul>  | 18        | 32               | 50       |
| 8月18日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚丼</li> <li>・味噌汁（わかめ・長ねぎ）</li> <li>・ゴーヤチャンプルー</li> <li>・黒蜜ところてん</li> </ul>   | 18        | 26               | 44       |
| 9月 1日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ポークのカレーライス</li> <li>・サラダ（キャベツ・ツナ缶・のり）</li> <li>・コーヒー牛乳寒天 生クリーム添え</li> </ul>  | 29        | 27               | 56       |
| 9月15日 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏五目ませご飯（鶏肉・ごぼう・こんにゃく・人参・しめじ・油揚げ）</li> <li>・味噌汁（冬瓜・長ねぎ）</li> <li>・煮物（高野豆腐・インゲン）</li> <li>・フルーツ寒天（ぶどうジュース）</li> </ul>    | 34        | 33               | 67       |

## 補足説明資料

### ② 活動状況報告

#### ●利用者について

子どもから高齢者までの全世代を対象とする『地域食堂』なので、様々な方が利用されている。

ご家族連れ・ママと幼児・ご高齢のお友だち同士・小学生のお友だち同士・おひとりなどで。

また、様々な理由で松波会館まで来るのが困難なご家族のために、お持ち帰り(テイクアウト)での利用も多い。

来場者数とお持ち帰り数はほぼ同じ。

お持ち帰り用の容器代に消耗品費として約2万5千円支出している。

### ④付帯条件に対する取り組みについて

- 付帯条件 → 備品購入費の支出にあたっては、最小の経費で最大の効果が得られるよう内訳を精査し事業執行に必要な物品に充てること。

備品購入については上記付帯条件に沿って購入した。

収支決算書の備品購入費には2万円以上の物品と計上するとのことなので、実際の備品購入費は以下の3点。

- ・保温専用ステンレスジャー 24,547円
- ・スチーム電子レンジ 80,750円
- ・ブレンダー (bamix) 50,600円