
新たな補助要件について 工夫・現状についての意見まとめ

【多世代交流】と【調理体験】の取り組み

【多世代交流】工夫

- 少人数でのスタートでも多世代交流は十分できる。
- シルバー食堂を月1回やっている。ここで子どもが遊んでいる。
- 70歳以上も無料にしている。
- オセロやトランプなどを置いておくと、知らないおじいちゃんと小さな子が自然に遊び始める。



【多世代交流】 現状：自然な交流の姿



1人でも参加しやすい

高齢者が1人で来る事もあるので交流はできる。



多様な大人の参加

大人(保護者以外)の参加者が多いので、多世代交流はできる。



混ざり合う空間

子ども、(施設等の)利用者、障害のある方、高齢者、スタッフで、多世代交流が自然とできている。



宿題を通じた交流

宿題を持ってきて、おじいちゃんに音読を聞いてもらうことも。間違えると本気で注意されるがそれもまた良い関係。

【調理体験】工夫①：簡単な作業と道具の活用

調理器具・方法の工夫

- 電子レンジを使用した調理。魚の蒸し焼きも電子レンジで可能。
- ホットプレートを使用した調理。
- 包丁、はさみは使わずトングなど使用。型ぬきもありでは。
- 熱源を使い家でできるメニューを検討する。

子どもができる作業

- 卵をかき混ぜてもらったり、デザートを盛り付けてもらったりする。
- 野菜を調味料とまぜてコールスローを作る。
- 葉野菜をちぎってもらう。
- ご飯や味噌汁をよそう、福神漬けを添える、トッピングをのせるだけならできる。

【調理体験】工夫②：参加の形と巻き込み方

- 手巻き寿司・クレープ巻きをテーブルでやってもらう。
- 子どもができる部分を少しだけ残し、その子が食べる分だけやってもらう。
- 具材を切って家族の分を盛り付けてもらう。
- 親の帰りが遅くなった時に自分でできるレベル(レンジでできるもの)なら教えられる。



【調理体験】ルール作りについて出た意見

子どもが調理する事に関して、親の承諾を得る。

調理体験は中学生限定にする。

調理体験をしたら無料にする、などの仕掛けをする。

調理体験にあたり、手順書を作った。大人1人でこども2人を見ている。

どういう活動をするか、前もってアナウンスする必要がある。

盛り付け、配膳は年齢限定で自分の分だけやる。

トングを使うことを必須にする。

【調理体験】現状の取組みと良い効果

🍴現状の取組み

- 大人たちにもお皿洗いを促したり、家庭でやっている事を「みんなでここでやろう」というスタンスでやっている。
- 基本は「巻き込み型」で、みんなでご飯を作り、みんなで片付けて、みんなで撤収する。という流れを作りたい。
- 高校生が調理を担当しており、子どもが調理場に入らない仕組みにしている。ただ、たこ焼きを焼くなど、できる範囲で関わることはある。
- 郷土料理を取り入れており、ねぶた祭の話からりんごの話をし、子ども用包丁を使ってりんごの皮をむいてもらった。

😊良い効果・意義

- 体が小さいと鍋が見えないので、野菜を切ったり盛り付けをしたりしてもらった。楽しかったという感想があった。
- 家とは違う、地域のかかわりの中で行える体験は良いものになると思う（とても良いものになると思う）。
- 一緒にやる事で距離が近くなる。
- 子ども食堂ごとのカラーが出るようにできれば良い。