

藤沢市における

コロナ休校時の軽食・食材提供

～普段の顔の見える関係を生かして、必要とする子へ食事を届ける～

藤沢市におけるコロナ休校時の軽食・食材提供

1. いつ、どのようなことをしたのか
2. どうして、軽食・食材の提供をしようと考えたのか
3. 利用者の反応はどうだったのか
4. 実施したことにより得られたこと

1. いつ、どのようなことをしたのか

(1) 当時の状況

2020年

2月末

突然、3月からの臨時休校が決定

3月上旬～中旬

臨時休校のため、給食中止

(給食課) 使えなかった食材は、4月に使おう

(保護者) 子どもの昼食の用意は、春休みまでの我慢

→ 突然、給食がなくなった大変さ、伝わってくる

3月中旬～下旬

春休み

1. いつ、どのようなことをしたのか

2020年

4月上旬

臨時休校の延長決定、給食も中止

(保護者) 子どもの昼食の用意、限界の家庭も

(給食課) 昼食用意できない家庭、どうにかできないか？

使おうと思っていた食材、廃棄するのか？

調理員の在宅勤務って、何すればいいのか？

1. いつ、どのようなことをしたのか

2020年

4月16日～30日 食の支援が必要な家庭に、持ち帰り用の軽食を提供
(調理員が学校で調理、先生や調理員が学校で配布)

4月下旬 臨時休校の再延長決定、給食も中止

5月1日～29日 持ち帰り用の軽食提供を延長

5月下旬 6月の分散登校が決定

5月下旬 給食が始まる6月中旬までの昼食用として、
社会福祉協議会の協力により、米などの食材を配布

1. いつ、どのようなことをしたのか

(2) 軽食の配布

軽食の内容 **パン、おにぎり、牛乳**、給食の中止により廃棄予定の食材を
活用した **おかず・果物**（調理員が給食調理場で調理）

対象者(家庭) **食の支援が必要な家庭**

(ひとり親家庭や医療従事者など、ただし資格確認はしない)

自己負担 **1食 100円**（要保護、準要保護世帯は0円）

配布の方法 利用希望日を事前に申込み、当日は**子どもが小学校で受取**
(中学生は、学区の小学校で受取)

1. いつ、どのようなことをしたのか

(3) 食材の配布

食材の内容 **米、牛乳、野菜ジュース**、レトルト食品など、日保ちする食材を
小学生1人2週間分、中学生1人4週間分

対象者(家庭) **食の支援が必要な家庭**

(ひとり親家庭や医療従事者など、ただし資格確認はしない)

自己負担 **無料**

配布の方法 **社会福祉協議会のコミュニティソーシャルワーカー(CSW)が、**
事前に申込みをした家庭の自宅を訪問し、直接手渡し

1. いつ、どのようなことをしたのか

(まとめ)

2020年3月

臨時休校

4月～5月 臨時休校の延長、給食が中止

→ 食の支援が必要な家庭に、持ち帰り用の軽食を提供

5月下旬

6月の分散登校が決定

→ 給食が始まる6月中旬までの昼食用として、

社会福祉協議会の協力により、米などの食材を配布

2. どうして、軽食・食材の提供をしようと考えたのか

(1) 保護者の声

3月上旬

3月の給食は2週間程度でおしまい

3月中旬～4月上旬の春休みの昼食の用意は想定済

→ 思いのほか、大変だった

4月上旬

子どもの昼食の用意、これ以上は限界（お金・手間）

→ 給食 = 1食270円で栄養バランスが取れた昼食

食の支援が必要な家庭の存在

2. どうして、軽食・食材の提供をしようと考えたのか

(2) 行政の事情

食材の活用 給食中止が続き、食材業者の好意による保管も限界
納品予定のミカンなどの廃棄始まる（廃棄費用負担）
→ 食材の活用方法を考える必要があった

調理員の活用 在宅勤務推奨も、調理員は現場での業務が基本
普段、給食を食べてくれる子どもたちを心配する気持ち
→ 調理員の気持ち、能力の活用方法を考える必要

配布した軽食

4月の献立

2020 年度 4 月分											
(月)		(火)		(水)		1 16 (木)		2 17 (金)			
						そばろおにぎり こんにゃくの煮物 デコポン1/2 牛乳		ロールパン 肉のトマト煮 バナナ1本 牛乳			
3 20 (月)	4 21 (火)	5 22 (水)	6 23 (木)	7 24 (金)							
にくどん バナナ1本 野菜ジュース	コッペパン(スライス) ウインナー キャベツソテー きよみオレンジ1/4 牛乳	ゆかりおにぎり さけの塩焼き こぶきいも 野菜ジュース	パンズ・パンズライス ハンバーグ キャベツソテー おまなつ1/6 牛乳	ドライカレー 野菜ジュース							
8 27 (月)	9 28 (火)	(水)		(木)		(金)					
じゃこおにぎり こんにゃくの煮物 野菜ジュース	コッペパン(スライス) ウインナー キャベツソテー 牛乳			ゆかりおにぎり さけの塩焼き こぶきいも 野菜ジュース							

- ・食料は食料ロス削減のために、採集のためキャンセルでできた食材や4月に試用予定だった食材を使用し、献立の用意の残りはできるだけお返しに配布していただいております。
- ・例は献立にある在庫等使用、おがきは4月に使用予定でキャンセルで配布されたもの
パンパフ・ウインナー・牛乳・おがきは4月に試用予定だったもの
例は献立に納品されてしまったものを全半全半用(デコポン・バナナ・きよみオレンジ・甘栗あまん)、入賞賞品の献立の準備を怠りました。
・採集のため、献立の残りの食材は可能な限り牛乳と野菜ジュースを注文した。
- ・キャンセルでできた食材を中心に配布を予定しているため、数量の状況により献立を変更することがあるため事前に配布のお願いはしませんが、食材が特に不足になるお返しに配布いたします。

5月の献立

2020 年度 5 月分											
(月)		(火)		(水)		(木)		1 1 (金)			
								ゆかりおにぎり こんにゃくの煮物 白桃ゼリー 牛乳			
						2 7 (木)		3 8 (金)			
						わかめおにぎり こんにゃくの煮物 白桃ゼリー 牛乳		ゆかりおにぎり ししやもの干物 牛乳			
4 11 (月)	5 12 (火)	6 13 (水)	7 14 (木)	8 15 (金)							
機もりめんおにぎり こんにゃくの煮物 きよみオレンジ 野菜ジュース	ゆかりおにぎり ししやもの干物 ポテト 野菜ジュース	わかめおにぎり こんにゃくの煮物 白桃ゼリー 牛乳	パンズ・パンズライス ハンバーグ キャベツ 牛乳	ちゃめしおにぎり かつおの角煮 きよみオレンジ 野菜ジュース							
9 18 (月)	10 19 (火)	11 20 (水)	12 21 (木)	13 22 (金)							
機もりめんおにぎり こんにゃくの煮物 きよみオレンジ 野菜ジュース	コッペパン みかんジャム かつおの揚げ煮 きゃべつ 牛乳	かつおおにぎり こんにゃくの煮物 きよみオレンジ 野菜ジュース	パンズ・パンズライス ハンバーグウインナー キャベツ 牛乳	ちゃめしおにぎり かつおの角煮 きよみオレンジ 野菜ジュース							
14 25 (月)	15 26 (火)	16 28 (水)	17 29 (木)	18 30 (金)							
ゆかりおにぎり ししやもの干物 ポテト 野菜ジュース	コッペパン みかんジャム かつおの揚げ煮 きゃべつ 牛乳	わかめおにぎり こんにゃくの煮物 白桃ゼリー 野菜ジュース	ちゃめしおにぎり かつおの角煮 きよみオレンジ 牛乳	ゆかりおにぎり さけの塩焼きこぶきいも 野菜ジュース							

配布した軽食

牛丼・野菜ジュース・バナナ



パン・ソーセージ(鎌倉ハム)・
ゆで野菜・果物(デコポン)・牛乳



配布した軽食

おにぎり・焼き鮭・野菜ジュース



おにぎりは、学校によって、
ゆかりごはんにするなど、
子どもたちが飽きないように、
調理員たちが工夫を凝らした

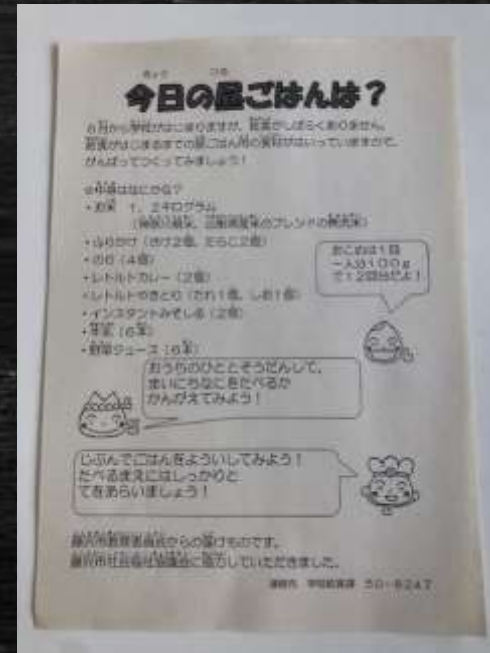
配布した食材

配布した食材



配布した食材

配布した食材（小学生は1人1箱、中学生は1人2箱）



配布した食材

C S Wが作成してくれた、子ども向け簡単レシピ

葉味ふりかけうどん



★材料★
 うどん 1玉
 水 100cc
 めんつゆ(3巻濃縮) 大さじ1
 卵 1個
 ふりかけ(りきじ) 好きなだけ
 (ねぎ(小口切り) 好きなだけ)

①ゆであうどんを水にさらし、ざるで水けき取り、湯に替る。
 ②めんつゆを水でのばし汁に加える。
 ③ねぎをちらし、真ん中に生卵を落とす。
 ④器皿にふりかけをかけるばできあがり!

カレードリア



★材料★
 レトルトカレー 1袋
 ごはん 茶碗1杯分
 とけるチーズ 大さじ4
 牛乳 大さじ2
 卵 1個

①温かいご飯に牛乳大さじ2、とけるチーズ大さじ1をまぜ、耐熱容器に入れる。
 ②上にレトルトカレーをかけ、中央を少し窪ませたところに卵を落とす。
 ③残りのとけるチーズをかけ、オーブントースターで10分焼いたらできあがり!

ミルクチーズリゾット



★材料★
 ごはん 茶碗1杯分
 牛乳 100cc
 水 150cc
 こんこんチューブ 1cm
 コンソメキューブ 1/2
 たまねぎ 1/4 みじん切り

とけるチーズ 30g
 塩こしょう 少々
 バター又はマーガリン 大さじ1
 オリーブまたはサラダ油 大さじ1
 ベーコン1〜2枚 5mmカット

①煮したなべにオイルを入れ、たまねぎとベーコンを炒める。
 ②こんこんチューブ、牛乳、水、コンソメを加え、ごはんを入れて、3分くらい煮る。
 ③バター、とけるチーズ、塩こしょうを加え、さらに2分煮たらできあがり!

ふりかけとのりの玉子焼き



★材料★
 卵 2個
 ふりかけ 大さじ1
 のり 適量

①湯を沸かして、ふりかけを入れ掛ける。
 ②沸き出して油をひいたフライパンに玉子を流し入れる。
 ③中弱火にし、少し火が通ったところで、卵の上のりを巻く、くるくるたんでできあがり!

カレーうどん



★材料★
 うどん 1玉
 レトルトカレー 1袋
 水 150cc
 めんつゆ(3巻濃縮) 大さじ1
 長ねぎ 7cm
 小ねぎ(小口切り) 好きなだけ
 かたくち粉 大さじ1
 水 大さじ2

①かたくち粉大さじ1を水大さじ2で溶いておく。
 ②なべに、水150ccと卵に切ったねぎを入れ、少し煮る。
 ③そこにゆであうどん、めんつゆ大さじ1を加え、3分くらい煮たところで①を入れ、さらに1分煮込んでできあがり!

かんたん! アレンジメニュー集

生活をいろいろと
 楽しんでね

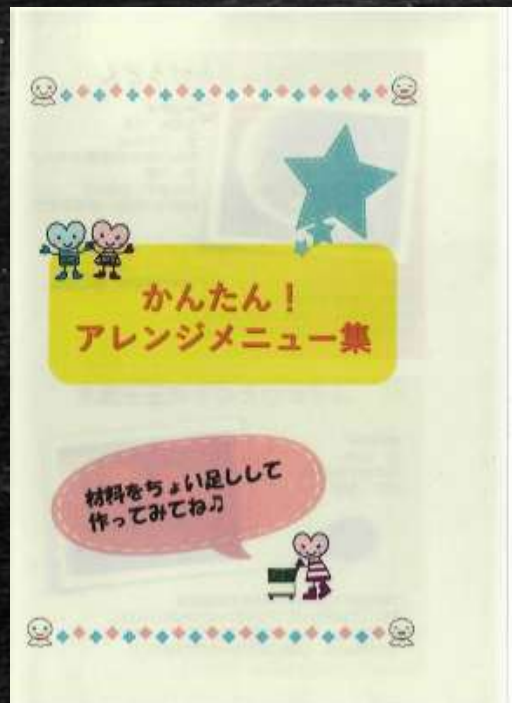
材料をちょい足して
 作ってみてね!

社会福祉法人 藤沢市社会福祉協議会
 コミュニティソーシャルワーカー

橋本市朝日町1-1 橋本市役所分庁舎1 新
 電話: 0466-47-8131
 FAX: 0466-26-6978

配布した食材

C S Wが配布時に一緒に渡していた、レシピと案内



3. 利用者の反応はどうだったのか

(1) 肯定的な声

- ・支援を届けたい家庭に届いたことが分かる声
- ・学校が心配する子（家庭）の様子を把握できた

(2) 否定的な声

- ・否定的な声は、利用者以外から
- ・対象ではない家庭が利用している、という苦情？もあり
- ・食材の提供は、すぐ食べられるものでないので意味がない、という意見

3. 利用者の反応はどうだったのか

藤沢市社会福祉協議会 ご担当者様

お世話になっております。

この度は昼食支援を利用させていただきありがとうございました。

コロナ禍での様々な変化で緊張が続き 慣れない生活が続く中、

温かいご支援いただき大変助かりました。

いただいた食材は、子供自身でも用意できる簡単な物で調理しやすく
美味しくいただくことができました。

調理写真を下記に貼付します。

ご担当者様、自宅に届けて下さった方、本当にありがとうございました。



社会福祉協議会へ届いた手紙

CSWが直接届けたことで、
気持ちが伝わったと思われる例

4. 実施したことにより 得られたこと

(1) 行政として担うべき役割の再確認

- ・求められていることをキャッチする感度の高いアンテナ
- ・いろいろな人の思いを具体化する仕組

(2) 課題

- ・実現するまでのハードルを丁寧に乗り越える労力
- ・同じことが起きた場合への事前の備え

ありがとうございました
