

## ■学修指導

- ・お子さんの習熟度に合わせて、気長におつきあいをお願いします。  
こども達は、関心を持てば前向きに勉強に臨んでくれます。



## ■その他

- ・ボランティア活動保険：  
安心して活動いただけるよう、ボランティア保険（社会福祉協議会）への加入をお勧めしております。面倒な手続きは不要、氏名と年齢をお聞かせください、当食堂で申し込みます。皆様の負担はなし。他の団体の活動にも適用されます。（毎年3月末に更新）

- ・より深くご関心の方へ：

### ●広報・行事企画・会計など事務局スタッフ募集

地域やインターネットへ配信するチラシや印刷物の作成やホームページ・SNSへの投稿文の作成、チラシの地域への配布、

季節行事（ハロウィンパーティーやクリスマス会、夏のキャンプなど）やその他の集い（「学校に行きづらいお子さんを温かく見守る集い」や各種研修会、講演会など）の企画・運営など、継続的に事務局スタッフとして、お手伝い頂ける方を募集いたします。より深くこども食堂に関わりたい方、ふるって応募くださいませ。 ※無給ですが食事付きです。

なお事前に面接をさせていただきます。

活動日：子供食堂開催日と別の日程（月に1～2日程度、日程は個別に相談）

募集対象者：大学生・専門学校生、30歳位までの方、保育士・教員・社会福祉士・看護師・児童福祉司・精神衛生福祉士・臨床心理士・子育て支援員などの教育・医療・福祉関係者の方、行政書士、公認会計士の方



- ・政治・宗教活動：

当団体は、NPO法人化を視野に12月に任意団体に運営を移行します。非営利団体として、広く地域、社会に貢献するべく、NPO法人法に定める通り、「団体として、政治、宗教活動は実施しない」こととしております。ついては団体として、宗教への勧誘や斡旋、宗教的な儀式などは行うことはありません。



# せいじゅん たすけあい こども食堂 ボランティアのしおり

せいじゅん たすけあい こども食堂によろこそ！！

このたびはお忙しいところボランティアに参加くださり、心から感謝申し上げます！！

たまらなくさみしい時、  
生きるのがつらくなる時、  
学校へ行くのがちょっとつらい時、  
家にいるのがたえられなくなる時、  
一人ぼっちでさみしくなる時、  
だれかと話がしたくなる時、



そんな皆さんの「とまり木」でありたいと思います。

横にそっといるだけでいい 話を聞いてくれる  
優しい言葉をかけてくれる  
どこか心がホッとする、ゆったり流れる時間  
緊張気味の子供達も次第に打ち解け、自然と友達になれる

せいじゅん たすけあい こども食堂で、そんな時間を  
子供達とお過ごしくださいませ、ぜひ楽しんでください！！

嬉しいときも、楽しいときも、つらいときも、悲しいときも、  
ひととひとが寄り添い、支え合い、たすけあう

そんな温かい社会になることを私たちは目指しています。  
どうかお力添えをよろしく願いいたします。

## ■はじめに

・私たちは「一つのチーム」です。来てくださったこども達や子育て家族らの皆さんに、「楽しかったなあ、また来たいな」と思っただけのように、「たすけあい」の心で一致団結し、まごころを込めて精一杯勤めさせて頂きたく存じます。よろしくお願いいたします。何か困ったことなどがあればなんでもご相談ください。

・こども達やご家族、ボランティアの方のプライバシーには特に配慮をお願いします。様々な事情を抱えた方も来られています。子供食堂で知ったことにつき守秘義務を守って頂きたく存じます。SNS、HP等に投稿することはお断りしています。ただ広く活動を広めたいとて、写真や記事を投稿されたい場合は気軽に事務局までご相談くださいませ（プライバシーに配慮した加工した写真を提供させていただきます）

## ■こども達と遊ぼう!!

・元気がない、お母さんにべったり、緊張気味のお子さんもいます。進んで優しく声をかけてお子さんの話をじっくり聞いてあげてください。お子さんの興味に合わせて、絵本を読んであげたり、遊べることを一緒に探して頂きたいです。

## ■調理・配膳

・衛生管理について（厚労省通達2018.6.28より抜粋）  
以下の点確認、順守をよろしくお願いいたします。

### □ 健康チェック

下痢、発熱、嘔吐等、体調不良はございませんか？  
手に傷はございませんか？

（ある場合には絆創膏、使い捨て手袋のご使用をお願いします）

□ エプロン、三角巾、必要に応じてマスクの着用をお願いします。  
（トイレ使用時は取り外してくださいませ）

□ 石鹸と流水でこまめに手洗いをお願いします  
（トイレ使用后、調理前、盛り付け前など）

□ 野菜や果実などは流水でよく洗ってくださいませ。

□ 生の食材（肉類、生野菜など）を扱う調理器具（包丁、まな板、トング、箸、容器など）と加熱済みの食品に使用する調理器具は別のものを使用くださいませ。

□ 食品（特に肉）は中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分以上）くださいませ

