

支援団体のための

付き添い食支援

スタートガイドブック

小児病棟付き添い食支援連絡会 えんたく 編

さあ、ここから

一緒に始めましょう！

付き添い食支援活動の第一歩を 踏み出すうえで実践ノウハウが 詰まった本冊子が一助になることを

「小児病棟付き添い食支援連絡会えんたく」は、全国各地のNPO11団体が発起人となり、2023年10月、食支援活動に取り組む仲間づくりと小児病棟における付き添い食提供の普及を目的に設立されました。そして「タケダ・ウェルビーイング・プログラム2023・2024」の助成を受け、認定NPO法人キープ・スマイリングとともに約2年にわたりオンライン講座を共催してきました。この講座の受講者数は延べ人数で約300人に上ります。本冊子は、これらの講座の講義録をベースに編集・執筆しています。また、えんたく幹事団体を中心に食支援に実績のある先輩団体が惜しみなく共有してくれた実践ノウハウもふんだんに盛り込んでいます。この2年間の講座を通し、付き添い食支援を開始した支援団体は5団体で、現在準備を進めている団体も複数あります。一歩ずつではあるものの、付き添い食支援の輪は着実に広がっています。そして、付き添い経験者を中心にこの後に続きたいという個人・団体も全国各地で出てきています。このような志を持った人たちが付き添い食支援活動の第一歩を踏み出すうえで本冊子が一助になることを心から願っています。

2025年6月

小児病棟付き添い食支援連絡会えんたく

Contents

はじめに	02
食支援を始める前に知っておきたい 付き添い環境と付き添い者のニーズ	03
支援団体による食支援を知る 付き添い食支援の意義と効果、その方法と選び方のポイント	08
さあ、食支援を始めよう！ 事前の準備、医療機関への働きかけ方、 活動する際の注意点とポイント	14
これだけは押さえておきたい！ 衛生管理 きほんのき	20
資料編	25
小児病棟付き添い食支援連絡会えんたくについて	31

食支援を始める前に知っておきたい

付き添い環境と 付き添い者の ニーズ

付き添い食支援を始める前に小児病棟の
付き添い環境と 付き添い者の
状況・ニーズについて
知っておきましょう。

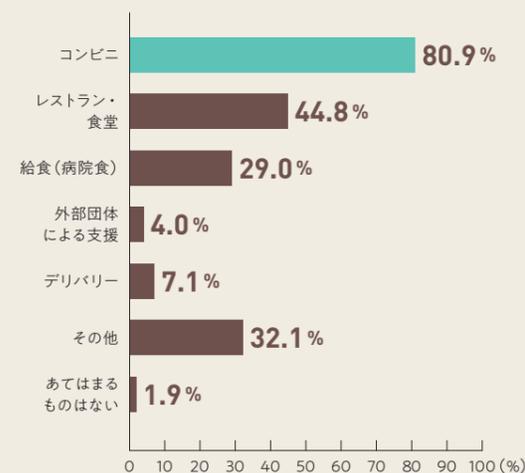
Part
01

付き添い環境改善に
対する施策と
小児病棟の
食事サポートの状況

① 付き添い環境と国の施策 令和6年度診療報酬改定によって 付き添い者への食事支援が必須に

日本の小児病棟では、子どもが入院すると家族の付き添いがほぼ必須であるにもかかわらず、これまで長い間「付き添い者は病人ではない」という理由などから付

図表1 付き添いを行う
家族の食事環境（複数回答）



出典／令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業「入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査」

き添い者に対する病院食などの提供が行われてきませんでした。令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業として、国が医療機関を対象に実施した『入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査』（有効回答数349件）によると、付き添い者に食事を提供する環境として、コンビニが80.9%と最も多く、次いでレストラン・食堂が44.8%、給食(病院食)が29.0%と続きます(図表1)。コンビニのおにぎりや菓子パン、カップ麺などで食事を簡単に済ませるうちに、栄養が偏り、体調を崩す人も少なくありません。

このような過酷な現状に対し、2023年、当事者である付き添い者たちが小児病棟における付き添い環境改善を求める声を挙げました。そのことをきっかけに、こども家庭庁がようやく動き、厚生労働省は2024年、令和6年度診療報酬(※1)改定において、小児入院医療管理料(※2)の算定要件として「小児の家族等が希望により付き添う場合は、当該家族等の食事や睡眠環境等の付き添う環境に配慮すること」を規定しました。これにより小児入院医療管理料を算定する医療機関(小児病棟)はすべからず付き添い者の食事支援に取り組まなければならないとなりました(p.31資料リスト)。

※1…保険診療を行う医療機関が医療サービスを提供した対価として公的医療保険から支払われる報酬のこと。基本的には2年に1回のペースで診療報酬の改定が行われている。

※2…届け出た保険医療機関に入院中の15歳未満の患者を対象とし、医療行為(診察、検査、投薬、注射、処置、リハビリなど)や入院環境(室料、寝具代など)の費用などが公的医療保険から支払われる。医師数や看護師数の配置など、小児病棟が満たしている要件によって最上級の1から以下5までのランクに管理料が分かれ、報酬額が違ふ。

② 医療機関の取り組み

多くの病院で検討が始まっている 病院食による付き添い食提供の状況

現在、多くの医療機関で検討が始まっているのが給食(病院食)による食事提供です。入院患者の成人用常食を付き添い食として有料で提供する方法で、これまでも各地の医療機関が実施してきました。前出の『入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査』によると、家族向けに給食(病院食)を提供している医療機関のうち9割は昼食を提供していて、朝食・夕食の提供はともに6割でした。日中は検査や処置、治療などがあるため、付き添い者が子どもの側を離れにくく、食事を調達しにくいことが関係しているかもしれません。

医療機関の病床規模別、運営主体別、患者給食の提供形態別で給食(病院食)を提供している割合を比較してみると<図表2>のようになります。病床規模別では、250床未満の中小病院のほうが給食(病院食)を提供している割合が高いことがわかります。この規模の病院は、ほかの規模の病院と比較したときにレストラン・食堂、コンビニの割合が最も低く、これらの食事環境が充実していないことが関係していると考えられます。運営主体別では国立の病院は給食(病院食)の割合が最も

低いですが、レストラン・食堂の割合は最も高くなっています。このように給食(病院食)の提供は、それ以外の食事環境、特にレストラン・食堂の環境に影響されていることが推測されます。さらに患者給食の提供形態別を見ると、直営や完全委託のほうが給食(病院食)を提供しやすいことも推測されます。

一方で、前述したように給食(病院食)を提供している医療機関は全体の3割程度に過ぎず、提供していない理由として最も多かったのは「患者の食事と帳簿等が分けられないから」(35.4%)というものでした。次いで、「コストがかかる」(27.9%)、「人手が足りないから」(25.2%)、「家族からのニーズがないから」(23.0%)という理由が続いています(図表3)。

また、給食(病院食)を提供している医療機関においても、その利用率は決して高くなく、1~2割程度しかないのが実情であると推察されます。原因としては値段の高さが考えられます。東京などの大都市部では1食分の値段が600~900円と高額です。入院患者が支払う入院時食事療養費に準じて1食400~500円に設定する医療機関はあるものの、3食1セットで利用しなければならないことも少なくないようです。その場合は1日あたり1200~1500円の食費がかかることになり、特に長期にわたって付き添っている家族には経済的に大きな負担となります。

図表2 病院規模、運営主体、患者給食の提供形態から見た付き添い者への給食提供の割合

1. 病床規模別

病床規模が小さい病院のほうが付き添い者に給食を提供している傾向がある

病床規模	給食(病院食)	レストラン・食堂	コンビニ
250床未満(n=67)	46.3%	31.3%	53.7%
250床以上500床未満(n=121)	28.9%	38.0%	84.3%
500床以上750床未満(n=93)	19.4%	57.0%	90.3%
750床以上1000床未満(n=24)	25.0%	54.2%	95.8%
1000床以上(n=17)	17.6%	64.7%	88.2%

2. 運営主体別

私立病院・私立大学病院の半数近くは付き添い者に給食を提供している

病床規模	給食(病院食)	レストラン・食堂	コンビニ
国立病院・国立大学病院(n=44)	9.1%	59.1%	53.7%
公立病院・公立大学病院(n=126)	27.0%	45.2%	84.3%
公的病院(n=69)	24.6%	46.4%	90.3%
私立病院・私立大学病院(n=82)	43.9%	35.4%	95.8%

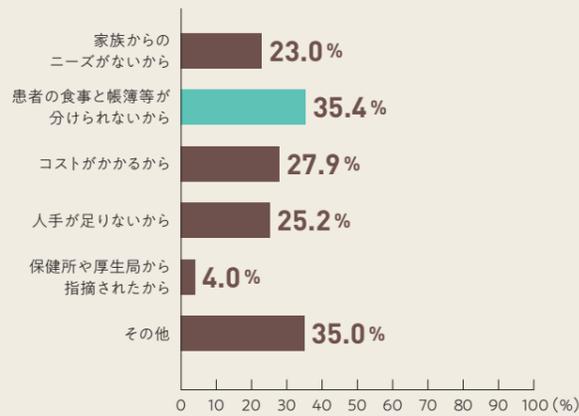
3. 患者給食の提供形態別

直営や完全委託のほうが付き添い者に給食を提供しやすい

患者給食の提供形態	給食(病院食)
直営(n=74)	35.1%
一部委託(n=84)	19.0%
完全委託(n=164)	31.7%

令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業「入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査」をもとに作成

図表3 給食(病院食)による食事提供を行っていない理由



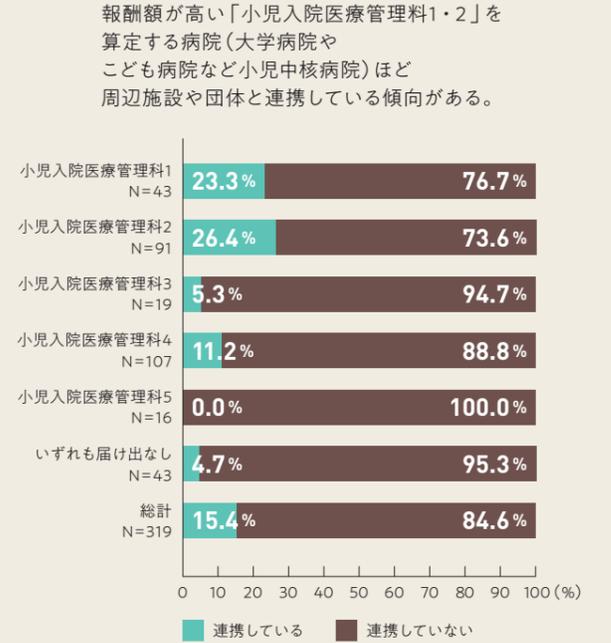
出典/令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業「入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査」

図表4 小児病棟で実施している付き添い者への食事支援の主な形態

支援の形態	提供方法と仕組みの留意点
給食(病院食)による有償の食事提供	付き添い者が事前にオーダーし、患児の食事と一緒に病室に配食する。自由価格で1食ごとの設定・3食同額であることが多い。オーダー内容(1食単位、3食1セット単位など)も医療機関ごとに異なる。付き添い食代は入院費等と一緒に請求する医療機関が多い。少数ながら無償で提供する医療機関もある。
院内レストラン・売店からのデリバリー	付き添い者が院内レストランや売店に注文すると、店舗から食事の配達、お弁当の取り置きをしてもらえる。オーダーの方法は電話注文、ネット注文、チケット制など医療機関によって異なる。相対的に値段が高いため、利用者が減り、サービスを中止したり開店休業の状況になったりしている医療機関もある。
医療者の弁当注文の仕組みを活用した有償の食事提供	医師や看護師などスタッフのお弁当(昼食)注文を付き添い者も利用できるようにして、小児病棟まで弁当屋が昼食を配達する。導入している医療機関は少数だが、医療者への福利厚生との仕組みを付き添い者に拡大することは意外に簡単に取り組めるようである。
NPO・支援団体等による有償・無償の食事提供	NPO・支援団体が飲食店、弁当屋、就労支援事業所など食のプロに作ってもらったお弁当(主に昼食)を院内の敷地・病棟の指定場所・売店等で割引価格または安価な価格で販売している。また、購入したお弁当や手作りのお弁当を無償で提供するNPO・支援団体も少なくない。

出典/認定NPO法人キープ・スマイリング調査(2023年10月)

図表5 小児入院医療管理料別周辺施設や団体との連携サービスの利用有無



出典/令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業「入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査」

③ 付き添い食支援の方法

支援団体との連携・協働による食事提供は小児病棟にとって有効な対策の一つに

給食(病院食)の提供以外にも、院内レストラン・売店からのデリバリー、医療者の弁当注文の仕組みを活用した有料の食事提供、NPO・支援団体などによる有償・無償の食事提供など、さまざまな形態の食事支援(図表4)がありますが、実際に取り組んでいる医療機関は少ないのが実情です。これらの方法の中でも、地域のNPO・支援団体との連携・協働による食事提供は、コストやマンパワーの関係から付き添い食支援に取り組みやすい医療機関にとって有効な手段の一つであると考えられています。令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業において作成された『入院中の子どもへの付添い等に関する医療機関の取組充実のための事例集』においても「必要に応じて院外の支援団体との連携や、民間企業との連携も検討することで、限られたリソースの中で実現できることもある」と記載されており、医療機関とNPO・企業との連携・協働によって付き添い食支援が推進されることに期待が寄せられています。

しかしながら、前出の『入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査』によると、外部団体の支援による食事提供を実施している医療機関はわずか4%(図表1)で、地域の団体や施設と連携して付き添い支援を行っている医療機関も全体の15%程度に止まっています。例えば小児入院医療管理料別にみると<図表5>のとおりです。連携を行っていない理由としては「連携先に関する情報がなかったため」(49%)と最も多く、次いで「連携を行う必要性がないため」(49%)、「付き添いを伴う長期の入院等が少ないため」(42%)、「過去に連携を検討したことがないため」(19%)、「連携はせず施設等の紹介を行うに留めているため」(7%)となっています。

これらの理由とともに、医療機関からは「どのように連携すればよいかわからない」「連携に伴って病棟スタッフ(看護師)の負担が増えるのではないか」「連携のメリットを感じられない」といった声も聞こえてきます。

このような医療機関の食事サポートの状況とNPO・支援団体との連携・協働の現状がある中、私たちNPO・支援団体がどのように付き添い者への食支援活動を行っていけばよいのか、本冊子においてともに考えていきましょう。

付き添い者の 食事の環境と状況、 食事支援で 望んでいること

現在、付き添い食支援に取り組んでいる人の多くは、付き添い経験のある当事者です。どの人も付き添い中に食事に苦労したことが活動の原動力になっていて、いわゆる“ピア・サポート（仲間としての支え合い）”の一環として付き添い食支援を行っている傾向がみられます。それは、これから活動を始めたいと思っている人にも共通します。

ピア・サポートは、当事者であればその貴重な体験を生かして誰でも行えるものですが、一方で、ピア・サポートを行う際には、ほかの人の体験を共有することが大切だといわれています。というのも、自分にとってよかったサポートが支えたい相手（受益者）に適しているとはかぎらないからです。付き添い食支援においても常に受益者が「何を望んでいるのか」「何を期待しているのか」について、その声をよく聞き、ニーズを探っていくことが肝心です。

ニーズに沿った、より適切な付き添い食支援を行えるよう、この活動を始める前に（経験者ならよくわかっていることかもしれませんが）、もう一度、付き添い者の食事の環境や状況、そして食事に対するニーズについて認識しておきましょう。本項では、これらの点について、認定NPO法人キープ・スマイリングが公表している「入院中の子どもに付き添う家族の生活実態調査2022」の報告書とデータをもとに紹介していきます。

① 食事の環境

病院の外に出かけられない状況の中、自分で食事を確保しなければならない

付き添い入院している人が食事を調達していた場所は、「主に院内コンビニや売店」が最も多く、全体の65.1%を占めています（図表1）。続いて「主に院外コンビニや売店、スーパー」8.5%、「主に差し入れ（お弁当）」

7.9%、「主に子どもの食事の食べ残し」6.0%、「主に病院から付き添い者に提供される食事」有料5.3%、無料0.3%などとなり、付き添い者の大半は、病院の外に容易に出かけられない状況の中、自分で食事を確保しなければならない状態に置かれていることが推測されます。こうした状況はコロナ前とコロナ後で比較しても、ほとんど変わらなかったことが確認されています。

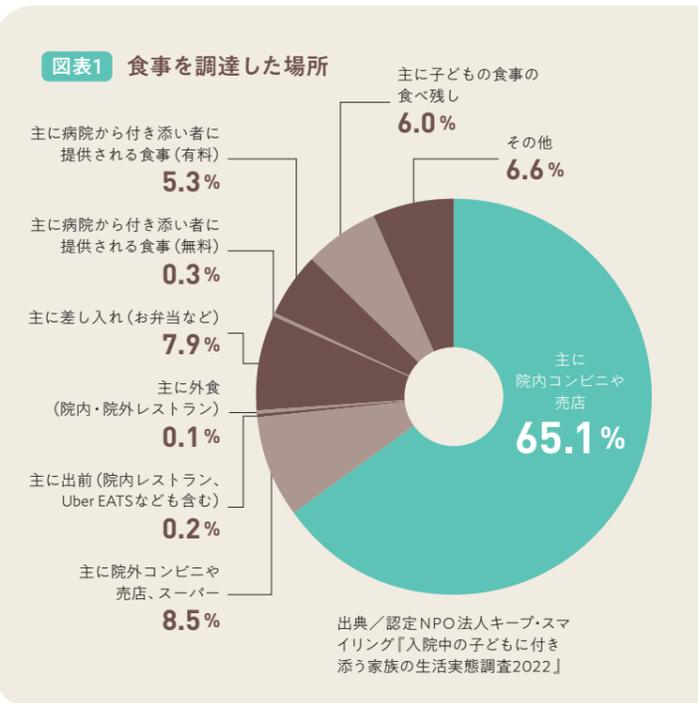
乳児（1歳未満）、幼児（1歳～6歳未満）、児童（6歳以上）の年齢区別でみると大きな差はみられなかったものの、「主に差し入れ（お弁当）」によって食事を調達していたのは、乳児の付き添い者が最も多く、年齢が上がるにつれ、その割合は少なくなっていました。これは、小さな子どもの側を離れられない状況が影響していると推測されます。

また、食事環境として電子レンジやトースター、給湯ポット、冷蔵庫、冷凍庫などの設備が整っていない小児病棟が少なくないこと、さらに病室内で飲食禁止のルールを設けている小児病棟も多く、それが3食を食べられない一因になっていることもわかっています。

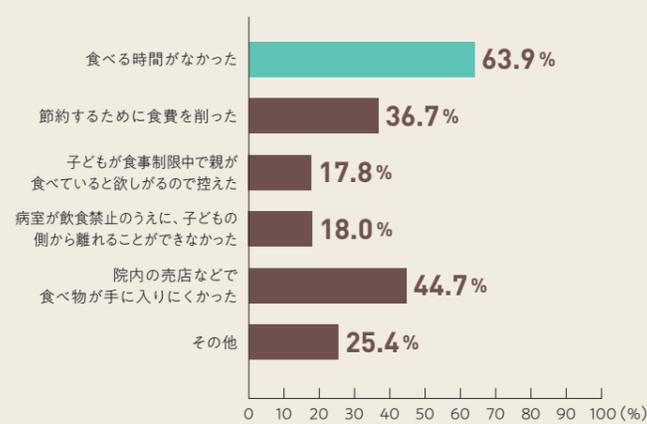
② 食事の状況

3食ともコンビニ食、食べる時間がない、1日の食費は「500～1000円未満」が主流

前出のような食事環境がある中、付き添い入院している人のうち、全体の70%は1日に3食を食べられています。食事回数に子どもの年齢による大きな差はみられま

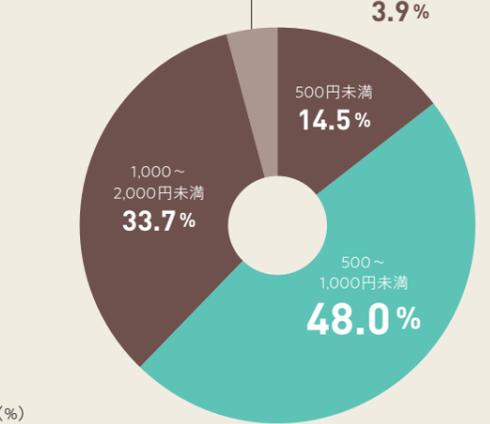


図表2 付き添い者が3食を食べない理由



出典／認定NPO法人キープ・スマイリング「入院中の子どもに付き添う家族の生活実態調査2022」

図表3 1日の食費



せんでした。子ども病院では、大学病院や総合病院などに比べて1日2食の割合がやや高くなっていましたが、これは子ども病院の付き添いが面会中心であることが影響していると考えられます。

一方で、6割を超える人が食事を調達する場所が院内のコンビニや売店だったこともあり、3食ともコンビニのおにぎり、菓子パン、カップ麺、給菜、お弁当などを食べている人が相当数いました。そのため、炭水化物が中心の食事になりがちで、野菜不足に悩まされる人も少なくなく、栄養素では、たんぱく質、ビタミン、ミネラル、食物繊維などが足りないことが推測されます。また、3食のうち1食は子どもの食べ残しですませ、足りないときにコンビニのパンやカップ麺を食べていたという人も一定数います。

また、1日3食を食べられなかった人に理由を尋ねると「食べる時間がなかった」63.9%が最も多く、次いで「院内の売店などで食べ物が手に入りにくかった」44.7%、「節約するために食費を削った」36.7%が続きます。この結果から経済的な理由よりも物理的な理由で食べられない人のほうが多いことが明らかになっています。さらに「病室が飲食禁止のうえに、子どもの側から離れることができなかった」「子どもが食事制限中で親が食べていると欲しがるので控えた」という理由もみられ、環境の影響が大きいことがわかります（図表2）。

1日の食費にかけられる金額は、「500～1000円未満」が48.0%と最も多く、次いで「1000～2000円未満」33.7%、「500円未満」14.5%と続きます。「2000円以上」はわずか3.9%でした（図表3）。ファミリーハウスやホテルを含め、子どもの入院に泊まり込んで付き添

うことになる、その家庭は二重生活となり、生活費が嵩むことがわかっています。付き添い中にかかる1日あたりの生活費（食費、簡易ベッドレンタル代、入浴代、コインランドリー代、Wi-Fiレンタル代など）は「1000～2000円未満」が4割弱と最も多く、付き添い生活の中で節約していた人のうち、7割は飲食費を削っていることがわかっています。また、付き添い中に経済的な不安を感じている人は全体の7割強を占めていました。形だけではなく実効性のある食事支援を行うためには、付き添い者の経済状況にも配慮することが大切です。

③ 付き添い者のニーズ

付き添い者の9割弱は病院からの定期的な食事サービスを望んでいる

付き添い入院している人のうち、病院からの定期的な食事サービスを望んでいる人は87.3%に上ります。このうち、「有料でも利用する」と答えた人は66.3%を占め、この割合は年収200万円未満の低所得者層でもほとんど変わりませんでした。このようなニーズの背景には「食べる時間がない」「院内の売店などで食べ物が入りにくい」といった付き添い者の食事の困難さが深刻であることが容易に想像されます。

一方で、病院から提供される食事を食べていたのはわずか5.6%でしたが、「病院から食事が提供されるようになってから栄養バランスのよい食事内容になった」という回答者のフリーコメントからも推測されるように、付き添い者の食生活を改善するためには、毎日の食事が大切であることがあらためてよくわかります。

付き添い食支援の意義と効果、その方法と選び方のポイント

付き添い食支援の意義と効果、そしてバラエティーに富んだ方法を知り、自分たちが無理なく継続できる観点から選びましょう。

① 食支援のプレイヤー

付き添い経験がある当事者団体が中心。飲食店など“食のプロ”とのコラボも

以前から親の会をはじめ、小児病棟のボランティアグループが付き添い者に手作りの軽食やお菓子を提供したり、ドナルド・マクドナルド・ハウスでは、ハウス滞在者向けに「ミールプログラム」を実施し、調理ボランティアによる夕食づくりを行ったりしてきました。近年、このような付き添い食支援に取り組む団体・ボランティアが増えています。

小児病棟付き添い食支援連絡会えんたくメンバーの情報をもとに食支援のプレイヤーの背景を紹介すると、その多くは、付き添い経験がある当事者です。小児がんなど難病を抱える子ども、医療的ケアが必要な子ども、およびその家族をサポートする団体が活動の一環として始めるケースが目立っています。また、ファミリーハウス（自宅から離れた医療機関で治療を受ける際、病児や家族が滞在できる施設）でも行っています。さらに新しい動きとしては、小児医療にかかわっている・かかわった

ことがある看護師が中心となって食支援に取り組む団体が出てきていることです(図表1)。

一方、支援団体とほかの組織との食支援コラボレーションも盛んに行われるようになってきています。例えば、地域の飲食店、お弁当の製造販売活動を行っている障がい者就労支援施設、病院内の売店などと組んで付き添い者に食事を提供している団体が複数あります(図表2)。また、食にかかわる企業、農家などから食材や野菜、弁当容器などの支援を受ける団体も少なくありません。

② 食支援の意義(価値)

「心の栄養」を満たす力がある。ゆえに“量”より“質”にこだわろう

支援団体が行っている食支援の頻度(実施回数)は、マンパワーとコストの関係から月1回が平均的です。週1回程度行っている団体もありますが、それは飲食店やお弁当事業者など“食のプロ”とコラボしている場合にかぎられます。現状では、支援団体が毎日の食事を提供するには限度があり、食事本来の目的である栄養サポートとしては不十分であることは否めません。

このような状況の中、支援団体が食支援を行う意義(価値)とは何でしょうか。支援団体が提供する食事には当事者だった経験が生かされています。例えば、コンビニ食では摂りにくい野菜をたっぷり使った献立が多く、栄養バランスもよく考えられています。さらに、付き添い者の気分が上がるように食事の見た目が華やかで、季節感も意識されていて、応援メッセージが添えられていることも少なくありません。このような心のこもった食事を受け取ったとき、付き添い者は、誰かに支えられていることを実感し、孤独が癒され、看病に向かう新たな力が湧いてきます。支援団体の食支援には「心の栄養」を満たす力があります。それゆえに“量”ではなく“質”にこだわってこそ、支援団体の食支援には意義(価値)があるように思います。

図表1 食支援プレイヤーの主な背景

- ◎ 小児がんの患者家族支援団体
- ◎ 医療的ケア児・者家族支援団体
- ◎ 小児付き添い者支援団体
- ◎ 家族滞在施設運営団体
- ◎ 元看護師
- ◎ 小児看護研究者
- ◎ 医療的ケア児の在宅支援医療福祉団体 など

小児病棟付き添い食支援連絡会えんたくメンバーより

図表2 支援団体とほかの組織との食支援コラボ例

事例1

HiStar'Snow☆Tsukuba×桐仁会

筑波大学附属病院で院内の売店などを運営している桐仁会と連携し、売店で利用できる割引クーポン券を発行して食費をサポート。また、月1回、売店で特製弁当を販売している。

事例2

キープ・スマイリング×東京・銀座飲食店

コロナ禍から東京・銀座の飲食店からお弁当を購入し、聖路加国際病院小児病棟の付き添い者に届ける。地域の助け合いの好事例として中央区がお弁当購入費を補助(25年現在、補助金は終了)。

事例3

付き添いパパママ応援キッチンカー fufufu-soup×ホテル松本楼

fufufu-soupのキッチンカーで提供していたカレーを、地元・群馬の伊香保温泉の老舗旅館／ホテル松本楼の協力でレトルト食品に。「fufufu-soupのしあわせカレー」が出来上がり、各地の支援団体を通して全国の小児病棟の付き添い者に配布している(p.12コラム)。

事例4

お接待ミールall in 香川×仏生山の森

地元・香川の高松市を中心に飲食店を展開する平井料理システムがCSR活動として、香川大学医学部附属病院小児病棟の付き添い者に週1回、お弁当を無償提供。医療系大学の看護教員たちが病院との窓口になり、お弁当の配達業務も担う。

事例5

くくるデリプロジェクト Kukurū×hull house

お弁当の製造販売活動を行っている就労支援事業所hull house(ハルハウス)と連携して週1回、琉球大学病院と沖縄県立南部医療センター・こども医療センターの小児病棟で安価なお弁当を販売している。

※団体の法人名等略。

これらの事例の中には、えんたくWEBサイトの記事で詳しく紹介しているものがあります。関心のある方はこちらから



③ 食支援の効果

人や社会とつながることで親が笑顔に。それが入院児にも安心をもたらす

地域の団体の食支援を積極的に受け入れている病院の小児科医たちは口を揃えて「支援団体の食支援は“社会の窓”の役割を果たしている」と評します。病院という閉ざされた空間の中で看病に専念し、外の空気に触れられない付き添い者にとって支援団体のサポートは“社会の窓”であり、その支援を通して、社会に支えられ、社会とつながっていることを実感できるといいます。

また、入院している子どもたちにもよい影響を与えています。子どもたちは自分が食べられないにもかかわらず、親が食事を受け取って笑顔になると「よかったね」と一緒に喜び、安心するといえます。まさに入院児にとって親の笑顔が何よりの“心の薬”になっているのです。そ

して、入院児の治療意欲の向上や退院へのモチベーションにも役立っています。「早く病気を治して退院したら、おいしいものを一緒に食べに行こうね」と食支援をきっかけに約束する親子も少なくありません。

さらに、これまでの事例では、支援団体の食支援に刺激を受けた病院スタッフが付き添い環境の課題に対して問題意識を持ったり、付き添い環境の改善に取り組んだりしたこともわかっています。小児病棟で泊まり込んで付き添っている人に食事を提供する場合、配付には病院スタッフ(看護師、看護補助者、CLS／チャイルド・ライフ・スペシャリスト、保育士など)の協力が欠かせませんが、そのサポートを通して病院スタッフと付き添い者との会話が弾み、よいコミュニケーション・ツールになっているという評価もあります。また、食事を受け取った付き添い者の笑顔を見ると、病院スタッフのモチベーションも上がるといった効果がみられます。

駐車スペースや電源の確保などで難色を示されることがありました。

これらの解決策として、食中毒が発生したときに医療機関に責任が及ぶことがないよう付き添い者の申込制にする病院が多く、付き添い者から同意書を得ている病院もあります。また、キッチンカーを受け入れている医療機関では職員の福利厚生の一環として位置づけることで駐車スペースを確保しています。この2つの方法で食支援を行う場合、ほかの方法よりも実現するまでに調整に時間がかかることを認識しておきましょう。

特にキッチンカーは初期投資額が大きいため、医療機関の受け入れが確定する前に車を購入するのは避けたいものです。キッチンカーで食支援している団体の経験談を聞いたりアドバイスを受たり、連絡会に相談したりするなど慎重に準備することを強くおすすめします。

一方、医療機関の受け入れがそれほど難しくなく、支援団体の負担も少ないのが「飲食店から購入した食事」

です。「食のプロ」が調製している食事であれば、院内のコンビニ・売店、レストランで調達する食事と同じ扱いにする」という見解を示す医療機関が多く、飲食店の食事は比較的受け入れてもらいやすいです。「売店での販売」は、医療機関ではなく売店を運営している団体・企業との連携・協働になります。医療機関の受け入れが難しい場合は、検討してみるのもよいでしょう(p.9 図表2/事例1)。「デリバリーサービス」「出店での販売」は、一般のお弁当事業者と同じ扱いになるため、医療機関がこれらのサービスをすでに導入している場合は、それほど受け入れが難しい印象です。

食支援の方法を検討する際には、これらの要素以外にも「継続できるかどうか」ということが重要です。始めたら、続ける。それは支援団体の責任であり、続けることによって、付き添い者だけでなく、病院スタッフからも徐々にその存在が認められ、信頼が寄せられるようになるからです。したがって、自分たちに無理のない長く続けられる方法と実施回数を選ぶことが肝心です。そして、これらは支援団体や医療機関の状況に応じて、いつでも変更可能であることを覚えておきましょう。

「おうえんチケット」の仕組み

地域から寄付とメッセージを募り、
食事の購入費をサポート。
付き添い者の孤独な心も支える

「おうえんチケット」は、群馬県立小児医療センターで食支援活動を行っている「付き添いパパママ応援キッチンカー fufufu-soup」を運営する青木佑太さんが近隣の子ども食堂の運営方法に着想を得て考案した仕組みです。fufufu-soupでは、おうえんチケットを1枚300円で販売。キッチンカーの店頭だけでなく、全国から寄付を募るため、オンラインストアでも購入できるように工夫しています。また、青木さんは寄付金だけでなく、応援者にメッセージを寄せてもらうことを大切にしており、それが付き添い者の孤独を癒やし、心のサポートにもつながっているといえます(写真右上)。

ちなみにfufufu-soupの「おうえんチケット」の間販売枚数(2024年)は999枚、寄付金額は29万9,700円に上っています。青木さんは現在、この「おうえんチケット」を自団体で開発したレトルト食品「fufufu-soupのしあわせカレー」(写真下)にも使えるようにして、各地の支援団体と連携し全国の小児病棟の付き添い者にレトルトカレーを届けることも始めています。



「おうえんチケット」の裏面は寄付者がメッセージを書けるスペースに、付き添い者がキッチンカーで食事を購入した際、自分が励まされた応援メッセージを持って帰れるようにしている。



「おうえんチケット」を活用し、支援団体には特別価格で提供。レトルト食品は医療機関に受け入れてもらいやすいため、食支援を始める際の足がかりにする団体も出始めている。



おうえんチケット
オンラインストア

「第2の我が家」
ファミリーハウスから
始める食支援

付き添い食支援を始めた初心者には
ドナルド・マクドナルド・ハウスの
「ミールプログラム」がおすすめ

小児がんをはじめ、子どもの難病はいずれも罹患者数が少なく「希少疾患」といわれています。そのため、治療できる施設もかぎられており、難病の子どもとその家族は自宅から遠く離れた場所で生活しながら長期間治療を受けなければならない状況に置かれることが多いのです。このようなとき、心強いサポーターが入院児と家族のための滞在施設「ファミリーハウス」です。

日本では、入院児の家族の切実な声を受け、1991年に東京で初めて当事者・小児医療関係者・市民らによってファミリーハウス(現・認定NPO法人ファミリーハウス)が設立され、1993年に「かがるの家」を開設。以降、家族のための滞在施設が各地へと広がっていきました。ファミリーハウスの全国ネットワークである「日本ホスピタル・ホスピタリティ・ハウス・ネットワーク(JHHHネットワーク)」の公表によると、全国で約70団体が運営するファミリーハウスは約120施設あるそうです。

一方、1999年に日本でも「財団法人(現・公益財団法人)ドナルド・マクドナルド・ハウス・チャリティーズ・ジャパン(DMHC)」が設立され、2001年に国内第1号となる「ドナルド・マクドナルド・ハウスせたがや」が開設されました。その後、DMHCが運営するハウスも各地に広がり、2025年現在、全国に12ハウスあります(表1)。

これらのファミリーハウスでは、1泊1000円程度の安価な費用で部屋(ベッド)を提供し、難病の子どもとその家族が安心・安全に過ごせるようさまざまなサポートを行っています。付き添い食支援もその一つでファミリーハウスの中には自分たちでハウス滞在者向けに定期的に食事を提供している施設もあります(表2)。また、DMHCの各ハウスでは「ミールプログラム」を実施しており、ボランティアを広く地域から募っています。このプログラムでは、ミールの実施にあたり安全性を考慮した独自のルールが設定されているほか、調理する際にはハウスのキッチンが使用できること、提供数がそれほど多くないこと、医療機関(小児病棟)に比べて食支援の受け入れが厳しくないことなど取り組みやすい条件が揃っ

ているため、付き添い食支援を始めたい初心者にはおすすです。ステップとしてハウスのミールプログラムで実績と経験を積んでから小児病棟へと食支援を拡大していくのもよいでしょう。

活動拠点の近くにファミリーハウスがあるようなら、ぜひ一度、付き添い食支援のことを相談してみてください。ここにも食支援を必要とする人がいます。

参考文献:日本ホスピタル・ホスピタリティ・ハウス・ネットワーク HP、公益財団法人ドナルド・マクドナルド・ハウス・チャリティーズ・ジャパンHP(2025年6月22日閲覧)



アイデアを凝らし、学生・企業・シェフなどを巻き込んで「ミールプログラム」を実施している支援団体もある。写真は認定NPO法人キープ・スマイリングがせたがやハウスで実施した中高生ミール。中学生・高校生・大学生が調理ボランティアとして参加する。

表1 日本各地にあるドナルド・マクドナルド・ハウス

ハウス名(部屋数)	近くの病院
さっぽろハウス(10室)	北海道立子ども総合医療・療育センター
せんだいハウス(16室)	宮城県立こども病院
とちぎハウス(10室)	自治医科大学とちぎ子ども医療センター
さいたまハウス(7室)	埼玉県立小児医療センター
せたがやハウス(23室)	国立成育医療研究センター
ふちゅうハウス(12室)	東京都立小児総合医療センター
東大ハウス(12室)	東京大学医学部附属病院
にいがたハウス(10室)	新潟大学医学部総合病院
なごやハウス(12室)	名古屋大学医学部附属病院
おおさか健都ハウス(20室)	国立循環器病研究センター
神戸ハウス(16室)	兵庫県立こども病院
ふくおかハウス(21室)	福岡市立こども病院

DMHC HPを参考に作成

表2 ファミリーハウスで食支援活動を行っている主な団体

認定NPO法人スマイルオブキッズ(神奈川県横浜市)
認定NPO法人スマイルオブキッズは、神奈川県立こども医療センターに長期入院する患者さんと家族のための滞在施設「リラのいえ」を運営しています。2022年からボランティアによる手作り食のほか、地域の飲食店やお弁当屋さん、お惣菜屋さんと連携して定期的に「ミールサポート」を実施し、無償の食事を提供しています。
NPO法人福岡ファミリーハウス(福岡県福岡市)
NPO法人福岡ファミリーハウスは、九州大学病院や九州がんセンター、福岡市立こども病院などに長期入院する患者さんと家族のための滞在施設「シバタハウス」と「コスモスハウス」を運営しています。2022年からボランティアによる手作り食をハウス滞滞者に提供するほか、24年10月から九州がんセンター小児病棟、25年3月から九州大学病院小児病棟の付き添い者にも月1回、夕食のお弁当を無償で届けています。

事前の準備、医療機関への働きかけ方、活動する際の注意点とポイント

医療機関(小児病棟)で付き添い食支援を始めることを前提に
事前に準備しておきたいこと、医療機関への働きかけ方、
活動する際の注意点などについて紹介します。

① 仲間を集める／任意団体をつくる 仲間を集め、団体を立ち上げる前に 地域のボランティアセンターに相談を

近年は、付き添い経験のある家族が“恩送り”の一つとして付き添い食支援を検討するケースも目立っています。個人が医療機関(小児病棟)に対して食支援を始める場合、最初のステップとして仲間を募ることをおすすめします。食支援を含め、NPO活動は一人一人の気づき・発見・熱意から始まるといわれます。しかし、個人ボランティアで活動している間はNPO活動とは認識されにくく、一般的には1人で活動するのか、複数人で活動するのかという段階で明確な線引きがあります(図表1)。個人が思いを持って活動を続けることにより、その人の周りには思いに共感する人が集まってきてグループが形成されていくので、「食支援を始めたい」と思った

ら、あなたの思いを周りの人に伝え、一緒に取り組んでくれる仲間を募りましょう。ただ、その際も無理をしないことが大切だといわれています。自身の思いを他人に押し付けることがないように気をつけながら、この活動の意義や価値(解決したい社会課題)に賛同してくれる人を増やすことを心がけたいものです。

仲間が増えてきたら、任意団体(法人格のない団体)をつくりましょう。その設立にあたり、法的な手続きは必要なく、それゆえに法律に則って定められた団体の体制や運営ルールもありません。ただ、活動を継続していくうえで組織としての体制を整えなければならないことがいろいろ出てきます。例えば、団体の銀行口座の開設、団体の規約、会員名簿、事業計画書や予算書の作成などです。法人格を持たない任意団体でも助成金や補助金の申請・獲得は可能ですが、申請する際、これらの書類の提出を求められることが多いです。

一方、医療機関と連携・協働する場合、「NPO法人や一般社団法人などの法人格がある団体のほうが有利ですか」という質問を受けることがあります。えんたくメンバーの食支援事例をみると、法人格の有無はそれほど関係ないように思います。任意団体でも医療機関とよりよい関係を築き、継続的に食支援している団体はたくさんあります。NPOの設立や運営をサポートする専門家も「調査や実例から明らかになっているように法人格=信頼とは限りません。それは連携する相手によります。例えば、行政の場合は実績が重視され、任意団体でも行政の委託業務を受けている団体があります」とアドバイスします。

法人格の有無を含め、団体の組織体制を整える際のポイントは「自分たちの活動を継続して行っていくには、どのような形(組織)が最も望ましいのか」という観点から考えることです。各地にあるボランティアセンターや市民活動センターでは、このような設立に関する相談にも乗ってくれるため、初心者の方は特に団体を立ち上げる前に一度、センターを訪れてみることをおすすめします。また、東京ボランティア・市民活動センターがウェブサイト上で提供している「ボランティアグループ・団体を立ち上げたい人のための情報」も参考になりますので、ぜひ一読してみてください。

地域福祉・ボランティア情報ネットワーク
「地域のみなさま／
全国各地のボランティアセンター」



東京ボランティア・市民活動センター
「ボラ市民ウェブ／
ボランティア・NPOを知る／
グループ・団体の立ち上げ」

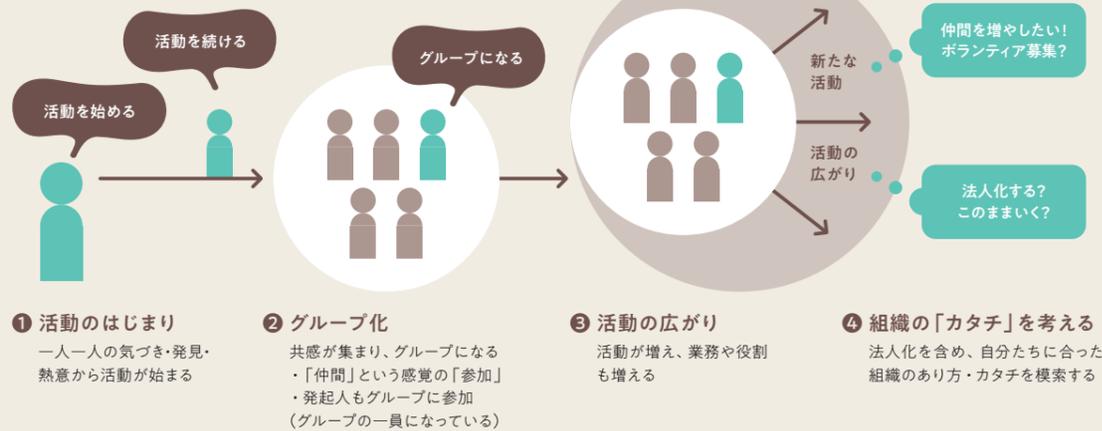


施設では設置が義務づけられており、食中毒の予防や食品の衛生管理に関する専門的な知識をもとに施設での衛生管理を適切に行う役割を担っています。支援団体が手作りの食事を提供する場合はもちろんのこと、飲食店やお弁当事業者と協働して提供する場合は支援団体が配達を担うことが大半なので、団体内にこの資格を持っている人がいると医療機関は安心します。

一般の人が食品衛生責任者の資格を取りたいときは、各都道府県にある食品衛生協会などが実施する「食品衛生責任者養成講習会」を1日(6時間程度)受講し、修了試験を受ける必要があります。受講費用は1万円程度です(図表2)。eラーニング型養成講習会を開催している都道府県も少なくありません。詳細については、住んでいる都道府県の食品衛生協会に問い合わせてください。栄養士、管理栄養士、調理師などの資格を持っている人は、養成講習会を受けなくても食品衛生責任者になることができます。なお、衛生管理の実際については、p.20~23に詳しく紹介していますので、そちらを参考にしてください。

また、医療機関が衛生管理体制とともに重視しているのが食中毒などのトラブルが起こったときの責任の所在です。そのリスク管理として、前述したようにお弁当を配布する際、付き添い者の申込制にしたり、付き添い者から同意書を取ったりするほか、支援団体に「食品配付活動許諾契約書」(p.26~28)の締結を求める施設もあります。いずれにせよ、医療機関に安心して食支援を受け入れてもらえるよう支援団体は衛生管理に対して医療機関とよく話し合い、誠実に対応することが必要です。

図表1 活動のはじまりとグループ化



「付き添い食を提供したい人・団体のための運営ノウハウ連続講座 第5回NPO(非営利団体)の組織づくり」レポート(えんたくHP)を参考に作成

② 食品衛生責任者の資格を取る 団体の衛生管理体制を保障するためにも 「食品衛生責任者」の資格を取ろう

医療機関(小児病棟)は、支援団体から食支援を受け入れる際、提供される食事・食品の安全性を最も気にします。ゆえに団体の衛生管理体制を最も重視しています。この衛生管理体制を保障するうえで欠かせないのが「食品衛生責任者」の資格です。食品衛生責任者は、食品衛生法により飲食店や食品製造業などの食品関連

図表2 食品衛生責任者養成講習会の概要(東京都)

- ◎ 講習内容・講習時間
 - ・食品衛生学 2時間30分
 - ・公衆衛生学 30分
 - ・食品衛生法 3時間
- ◎ 受講資格
 - ・経験・学歴は不問
 - ・17歳以上の人(高校生不可)など
- ◎ 受講料
 - ・12000円(受講料10000円、教材費2000円)

「会場集合型養成講習会」(一般社団法人東京都食品衛生協会HP)を参考に作成

食中毒への補償がついた「イベント賠償責任保険」への加入も検討してみよう

九州大学病院、九州がんセンターで月1回、定期的に手作りのお弁当(夕食)を無償提供しているNPO法人福岡ファミリーハウスでは、万が一の食中毒トラブルなどに備えて検食と検査用のサンプルを保存し、食中毒への補償がついたイベント賠償責任保険にもその都度加入しています。「食支援を申し込んだ当初“ボランティアの手作り弁当”に難色を示していた九州大学病院から受け入れの許可が降りたのは、徹底した衛生管理・安全管理で安心・信頼していただけた面が大きいと思います。食支援を実施する団体は賠償保険への加入も一考すべきでしょう。それは自分たちの身も守り、大きな安心につながります」と代表理事の高原登代子さんはアドバイスしています。



(株)グッド保険サービス
「イベント賠償責任保険
(主催者のための賠償保険)」

③ 医療機関への働きかけ方 食支援の申し入れは事務方に。 その担当課は医療機関で異なる

支援団体が医療機関(小児病棟)で食支援を行うには、最終的に病院長および経営層で構成される運営会議で許可してもらわなければなりません。医療機関によって状況は違いますが、運営会議で諮ってもらうまではそれなりの時間と準備がかかることを覚悟しておきましょう。

支援団体からの食支援の申し入れに対応し、院内の調整を担当してくれるのは事務方です。主に総務部が対応することが多いようですが、寄付受付の担当である経営企画課、ボランティア受付の担当である患者支援センター、地域医療連携室など、その窓口は医療機関によってまちまちです。事務方に支援を申し入れるときのルートもいくつかあります。一つは、事務方に直接連絡を取る方法です。医療機関の代表電話から担当課につ

ないでもらい、電話で簡単に依頼内容を説明した後、アポイントメントを取り、食支援の趣意書(図表3)を持参するのが最も丁寧な方法です。しかし、医療機関によってメール添付または郵送するように指示されることもあります。

団体メンバーの子どもが治療を受けていた医療機関に食支援を希望する場合は、子どもの主治医、入院していた病棟の看護師長、担当看護師、CLSなどの病院スタッフに相談するのも一案です。病院スタッフから担当の事務方につないでもらいましょう。その際も食支援の趣意書を作成し、この活動に対する病院スタッフの理解と賛同を得ることが大切です。

こうして事務方との協議がうまく始まれば、追加の資料を求められることもあるので、その求めに応じて必要な書類を提出しましょう。あらかじめ準備しておく役に立つのが医療安全に関する資料です。前項で触れた衛生管理だけでなく、配達などで小児病棟への入室が想定される場合は、感染防止対策についても団体のルールをまとめておくことと小児病棟との話し合いや調整がスムーズです。また、食中毒だけでなく、有償提供の場合は注文ミスや金銭の間違いなど付き添い者との販売トラブルが発生したときの対応マニュアルなども作成されていると医療機関は安心します。

一方、医療機関の特性として前例があると「ほかの病院がやっているのなら」と活動を認めてもらいやすい傾向があります。えんたくメンバーの食支援事例の中から自団体の活動に近いケースを積極的に紹介し、事務方の理解を得るのも働きかけ方の一つの方法です。

小児病棟に付き添い食を提供する場合、その工程は多く、病院スタッフの協力なしには実施できません(図表4)。医療機関はパートナーであり、食支援の実現に向けてお互いに「折り合うこと」が最も肝心です。そのためにも、病院スタッフと目的を一致させることが何よりも大切になってきます。聖路加国際病院小児病棟が認定NPO法人キープ・スマイリングの食支援を受け入れたときの理由は「子どもたちの笑顔を守るために親の支援を行う」という方針が一致したからです。

半面、折り合うことを心がけていても医療機関や小児病棟との調整を行う中で、そのニーズや状況に応じて団体の食支援のスタイルを変えなければならないことも出てきます。そのような局面に立たされたときは、自分たちの付き添い食支援の最終目標をもう一度、思い出しましょう。この原点に立ち返って食支援のスタイルを見直すことで、新しいステークホルダーとの協働や、新しい食支援の創出につながることを、えんたくメンバーの過去の事例が教えてくれています。

図表3 趣意書作成のポイント

- 1 1枚紙で内容は簡潔に**
医療関係者の負担にならないよう1枚紙に、①支援の目的、②支援の背景と期待される効果、③具体的な実施方法などの項目を簡潔にまとめる。
- 2 メール添付の場合はワードやパワポの形式で**
メール添付で趣意書を送付する場合は、ワードやパワーポイントなど事務方が加工できる形式がよい。事務方が趣意書の内容を書き換えることはないが、関係者に伝わりやすいように内容を補足してあげることがある。
- 3 熱意を伝える努力を**
「自分たちがなぜ食支援をしたいのか」という熱意を伝える努力を。最後に人を動かすのは熱意です。
「付き添い食を提供したい人・団体のための運営ノウハウ連続講座 第1回 医療機関への働きかけ方」講義録を参考に作成

図表4 小児病棟に付き添い食を提供する際の工程は多い!
認定NPO法人キープ・スマイリング × 佐賀大学医学部附属病院の事例

付き添い食支援のワークフロー

Timeline	小児病棟の業務	支援団体の業務
10日~2週間前	◎食支援提供日の都合をメール連絡する	◎メールで食支援提供の予定日を知らせ、小児病棟の都合を確認する
1週間前	◎お弁当の個数を確定し、看護師長が支援団体担当者にメール連絡する	◎個数確定を受け、協力飲食店にお弁当を発注する
提供当日 12:00		◎支援団体担当者が協力飲食店でお弁当を受け取る。個数を確認したうえで病院に運ぶ
12:30~	◎小児病棟入り口で看護師長がお弁当を受け取る。個数等を確認しつつ、お弁当を病棟のワゴンに並べ替える ◎看護師長と看護師が各病室を回り、希望者にお弁当を配付する ★提供食に関する注意喚起(消費期限の遵守など) ★支援団体アンケートへの協力依頼	
12:45	◎配付終了 ワゴンを片付ける	

「医療機関のための付き添い食支援ガイドブック」を参考に作成

フロー以外にも

支援団体の業務
◎協力飲食店の開拓・交渉 ◎費用の確保 ◎チラシの作成
小児病棟の業務
◎お弁当ガラの回収 ◎余ったお弁当の処分

医療機関の信頼を得るために医療者からのアドバイス 第三者が客観的に団体を評価できる情報を積極的に発信しよう!

病院が食支援を受け入れるということは、支援団体とタッグを組むことになるので、最終的にはその団体が信頼できるかどうかにかかわってきます。その判断材料の一つになるのが団体のリーフレットやウェブサイトです。支援に対する思いや熱意を伝えるのはとても大切

なことですが、それはあくまでも主観的な情報なので、活動理念や活動歴、メンバー紹介、メディア掲載など第三者が客観的に団体を評価できる情報も必要です。これらの情報を意識的に発信することは、医療関係者の信頼を得るうえでも効果的です。

「付き添い食を提供したい人・団体のための運営ノウハウ連続講座 第1回 医療機関への働きかけ方」講義録を参考に作成

④ 活動する際の注意点とポイント

付き添い者(受益者)や小児病棟のニーズや状況を汲み取った対応を

付き添い食支援活動を実施する際に支援団体が注意したいことや大事にしたいことのまず1つ目は「小児病棟のニーズや状況を汲み取った対応を心がけたい」ということです。例えば、お弁当を配付するとき、看護師長をはじめ、看護師、保育士、CLS、看護補助者などさまざまな病院スタッフにサポートしてもらう必要があります。忙しい日業務の合間を縫ってひと手間をかけることになるため、病院スタッフが配付しやすいように手提げ袋にお弁当や食品をまとめて入れるなど、できるだけ相手の負担がないように心配りすることが大切です。団体の食支援責任者と看護師長で定期的に話し合いの場を設け、改善点を話し合えると協働事業としては理想的です。

2つ目は、支援団体の“あるある要望”でとても多い「付き添い者(受益者)にお弁当を手渡して喜んで顔を直接見たい」ことへの対応です。実は、この要望に対して病院スタッフの意見は分かれます。ピア(仲間)としての役割を期待して肯定的な人もいれば、配慮なく接触されることによる受益者の心の負担を心配して否定的な人もいます。受益者との親密な交流は、団体メンバーの活動への満足感を満たし、継続のモチベーションにもつながるので、喜ぶ顔が見たいという気持ちはよくわかります。しかし、受益者の中にはお子さんが非常に厳しい状態や状況に置かれていて、誰とも話したくない気分の人もいます。付き添い者にピアとしてかかわる場合は、ピアサポーターのトレーニングを受けてから接触することが望ましいといわれており、適切な対応を誤ると、病院スタッフとの信頼関係にもマイナスの影響を及ぼすおそれもあります。これも病院スタッフの意向やニーズを汲み取って対応すべき事柄の一つであると思いますが、支援活動の経験が浅く、ピアサポーターのトレーニングを受けていないうちは、受益者との親密的かつ直接的な交流はなるべく控え、メッセージやアンケートを通じた交流がよいでしょう。

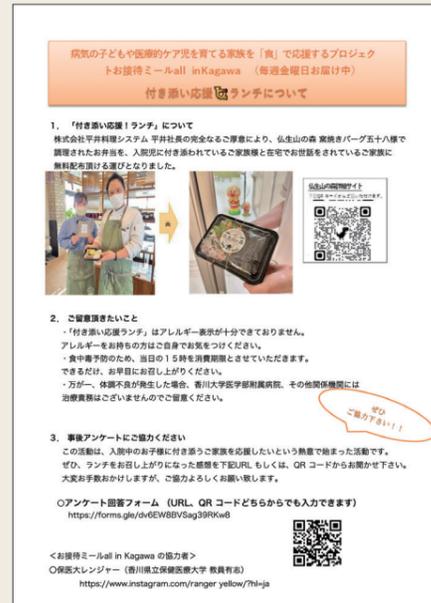
「食支援の効果」の項でも触れたように、付き添い者には病院スタッフと付き添い者とのよいコミュニケーション・ツールになることがわかっています。日常的に病気の子どもたちや家族に寄り添い、サポートしてくれるのは病院スタッフです。その関係性をよくすることにも支援団体の食支援は貢献しているだと認識し、付き添い者の笑顔は病院スタッフに譲りましょう。見返りを求めない“笠地蔵の精神”を貫くと病院スタッフの信頼が高まることは過去の支援団体の活動からも明らかです。どちら

にせよ、受益者への接し方については、団体内でもメンバーでよく話し合い、統一することが大切です。

3つ目は「受益者へのアンケートは必ず取る」ということです。団体メンバーのモチベーションを高めるだけでなく、付き添い者の食ニーズを把握することで支援内容の改善にも役立てられるからです。また、受益者の喜びの声は、この活動を応援してくれる支援者(飲食店、企業、農家など)とも必ず共有しましょう。このフィードバックを怠らなく行うことで継続支援につながります。さらに、病院長、看護部長、事務長といった病院経営層にも年1回でいいので、「付き添い食支援報告書」という形でフィードバックすることをおすすめします。このような丁寧な対応の積み重ねが医療機関の付き添い食支援に対する理解と協力を深め、団体への信頼を高めます。

アンケートの収集方法については、それぞれの支援団体によって異なりますが、近年はQRコードからウェブのアンケート画面に移動して回答してもらい、データで管理する団体がほとんどです(図表5)。

図表5 お弁当に添付しているチラシの事例
お接待ミール all in 香川



香川県で活動する「お接待ミール all in 香川」では、お弁当に添付するチラシに活動の経緯、ランチに関する注意書きとともにアンケートの協力を求めている。

「医療機関のための付き添い食支援ガイドブック」より引用

⑤ 活動資金の確保について

資金の獲得手段は「寄付・募金」と「助成金」レモネードスタンドで資金調達する団体も

支援団体が食支援活動を継続、あるいは拡大するうえで、どのような方法で活動資金を確保していくのかということは悩ましい課題の一つです。それは無償提供だけでなく、低価格で有償提供する団体にも共通します。

一方で、特定の医療機関に月1回程度の食支援を行う場合、それほど多額の活動資金を必要としません。例えば、毎月1回、飲食店と連携し、1000円のお弁当を買い上げて20人の付き添い者に無償で届ける場合、お弁当代、配達に使用する車両のガソリン代、メッセージカード代などを含めても年間30万円を確保すれば食支援活動の定期的な継続は十分可能です。手作り食の場合は、1食あたりの単価を決めて予算を組み、地域の農家さんからお米や野菜の寄付を受けることで、食支援活動の資金を抑えている団体も少なくありません。

NPOの活動資金の獲得手段としては、一般的に大きく分けると「寄付・募金」と「助成金」があります。前者の手段の中で近年、食支援活動の資金獲得に積極的に活用されているのが「レモネードスタンド」です。レモネードスタンドとは、小児がんを患っていた米国の少女が小児がんの治療研究費を寄付するために自宅の庭でレモネードを販売したのが始まりです。小児がんの子どもたちを支援するチャリティー活動として日本でも小児がんにかかわる支援団体が中心になって取り組んでいます。えんたくメンバーで、名古屋医療センターなどに食支援活動を行っている小児がんファミリーピアサポーター和楽~waraku~では、月に1~2回程度、地域でレモネードスタンドを開催し、その寄付金の一部を食支援活動の資金に充てています。代表の伊藤麻衣さんによると、「和楽の場合、レモネード1杯につき0.5人分のお弁当代になります」とのこと。活動資金の獲得だけでなく、小児がんの子どもたちやその家族が置かれている現状や課題を社会に広く知ってもらい啓発活動も兼ねているのが支援団体らしい取り組みです(写真)。

全国各地では、毎週末のように子育て、医療、福祉などさまざまな自治体イベントが開催されています。自分の団体と親和性のあるイベントに参加して食支援活動の寄付を募るのもよいでしょう。レモネードスタンドの事例を参考にメンバーでアイデアを出し合い、資金調達に挑戦するのも楽しいかもしれません。

活動資金獲得のもう一つの手段である助成金をもらって食支援活動に取り組んでいる支援団体も多いです。年間30万~50万円の少額の助成金の中には、法人

格のない任意団体でも申請できるうえに獲得しやすいものがあるので狙い目です。助成金情報を探せるウェブサイト、自分たちの活動に合った助成金プログラムの情報を集めてみましょう。申請したい助成金プログラムが見つかったら、各助成団体のウェブサイトから募集要項を確認するのがポイントです(図表6)。

助成金の申請時期は年2回、春シーズン(5月・6月)と秋シーズン(10月・11月)ですが、提出しなければならない書類は少なくないので、早めに準備することをおすすめします。NPO運営を支援する団体・組織のウェブサイトでは、助成金申請に関する情報を提供していますので、これらのアドバイスも参考にしてください。また、各地のNPO支援センターでは助成金申請に関する相談に乗ってくれることもあります。住んでいる地域のNPO支援センターに問い合わせるのもよいでしょう。



「和楽」代表の伊藤麻衣さん(写真後列)と副代表の下野和香さん(写真前列中央)は1年間は毎月1回、鶴舞公園でレモネードスタンドを開催して資金を調達しようと決めてこの取り組みをスタート。現在は、地域の子育て・福祉・交流イベントなど出店先は広がっている。

図表6 助成金を探るとき・助成金を申請するとき参考になるウェブサイト

●助成金を探したい

公益財団法人 助成財団センター
「助成団体検索サイト 助成・奨学金情報navi」



東京ボランティア・市民活動センター
「ボラ市民ウェブ／助成金情報を探す」



●助成金の申請に関する情報を知りたい・相談したい

東京ボランティア・市民活動センター
「ボラ市民ウェブ／助成金申請のコツ」



日本NPOセンター
「NPO支援センター一覧」



●助成金関連の参考図書

『ききマネ本舗 みんなでできあう
NPOマネジメントNPOの資金づくりと広報編』
東京ボランティア・市民活動センター刊

これだけは押さえておきたい!

衛生管理 きほんのき

みんなで“心温まるおいしい食事”を安心して提供し続けるために、衛生管理の基本を押さえて食支援活動に取り組みましょう。

監修・解説

可野倫子さん
管理栄養士
大妻女子大学講師

Point 01 はじめに

● 基本的な考え方

食事提供の基本は安全と安心です。そのために健康を害することのない安全な環境を整えたり作業を行ったりする衛生管理が必須になってきます。そして、食品衛生とは食品を通じた健康被害が生じないようにするための規則です。この規則に則り、食品にかかわるすべての人は安全性を確保するために必要な基本的知識を身に付け、行動することが求められます。

● 食品の安全を脅かす危険要因

食品の安全を脅かす危険要因(ハザード)を爆弾に譬えるなら、リスク(健康への悪影響)はその爆発と考えるのがわかりやすいでしょう。爆弾となるハザードには、①生物的要因(細菌、ウイルス、寄生虫など)、②化学的要因(カビ毒、自然毒、ヒスタミン、洗浄剤、アレルギー物質など)、③物理的要因(ガラス片、金属片、石など)の主に3種類の要因があります。そして、しばしば爆発するリスクが生物的要因をハザードとする「食中毒」です。なかでも細菌、ウイルスを起因とするものが多いです。食品の安全性を確保するためには、まず「敵を知る」ことが肝心です。本項では、食中毒から安全と安心を守るための対策を中心に解説していきます。

図表1 次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方(割合)

◎調理台・テーブル回り：希釈液濃度 500ppm
◎食器・調理器具：希釈液濃度 200ppm

原液	希釈して作る濃度	希釈倍率	水1リットルに対する原液量
6%	10ppm(0.01%)	600倍	1.7ml
	200ppm(0.02%)	300倍	3.3ml
	500ppm(0.05%)	120倍	8.3ml
	1000ppm(0.1%)	60倍	17ml
12%	10ppm(0.01%)	1200倍	0.9ml
	200ppm(0.02%)	600倍	1.7ml
	500ppm(0.05%)	240倍	4.2ml
	1000ppm(0.1%)	120倍	8.5ml

Point 02 食中毒対策

● 食中毒対策の3原則

食中毒対策の3原則は、菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」です。手作りの食事を提供する場合はもちろんのこと、飲食店のお弁当などを購入して提供する場合も、この3原則を踏まえうえて衛生管理に取り組みましょう。

「つけない」対策の基本

菌やウイルスを「つけない」対策の基本は、食器・調理器具の消毒と食材の洗浄、そしてこまめな手洗いになります。

● 食器・調理器具の消毒

スポンジ、ふきんの除菌は洗剤で洗ってから煮沸消毒(100℃で5分以上)が基本とされていますが、次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイターなど)による除菌でもかまいません。

調理台やテーブル回りは次亜塩素酸ナトリウムの希釈液で清拭して除菌します。キッチンハイター原液6%を使用する場合、水500mlに対してキャップ1杯の原液を混ぜて希釈液を作ります。この希釈液濃度は500ppmに当たり、コロナ禍以降、調理台やテーブル回りの消毒は、この濃度が推奨されています(図表1)。

食器や調理器具は使用前後に必ず洗剤で洗ってから40℃前後の温水で洗浄します。消毒する場合は次亜塩素酸ナトリウムで除菌します。希釈液濃度は200ppmでよいとされています。

まな板の除菌も必須で、洗剤で洗った後に次亜塩素酸ナトリウムの希釈液に付け置きして除菌します。

ワンポイントアドバイス

お弁当箱を熱湯でよく洗ったうえで醸造酢で拭き、ご飯やおかずを詰めていくのも殺菌効果があります!

● 食材の洗浄

野菜や果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分に洗浄します。衛生管理のマニュアルでは、洗浄前に次亜塩素酸ナトリウムで除菌することを推奨しています。一方で流水洗浄を中途半端に行くと健康被害のおそれがあったり、流水によって水道料金が嵩んだりといった問題もみられるため、食中毒のリスク回避として野菜や果物も加熱調理して提供する方法があります。

ワンポイントアドバイス

卵の殻は実は盲点。菌がついていないとはかぎりません。流水で洗った卵を使いましょう。

● こまめな手洗い

人の手が多ければ多いほど菌が入り込むリスクは上がっていきます。そして、菌をつけない対策で最も有効な方法は手洗いです。

手洗いの基本的な方法は<図表2>のとおりです。界面活性効果のある泡タイプの洗浄液で洗うのがおすすめです。洗浄液で10秒×2回洗い、洗浄後は使い捨てのペーパータオルで拭きます。可能ならアルコールで手指消毒します。手洗いは、食品を取り扱う前、調理中、トイレ後など適切なタイミングでこまめに行うようにしましょう。また、ビニール手袋を使用する場合も上記の手洗いをしてから手袋を着用します。

図表2 衛生的な手洗いの方法



出典/厚生労働省「衛生的な手洗いの手順」

「増やさない」対策の基本

菌やウイルスを「増やさない」対策の基本は素早く低温保存で菌の増殖を防止することです。そのためには、保管時や調理後の温度管理が重要です。また、調理から喫食までの時間制限を守ることも大切です。

● 保管時や調理後の温度管理

調理から喫食までの時間は2時間が望ましいとされています。料理が出来上がってから提供するまでの時間が30分以上かかる場合は、菌が増殖しにくい10℃以下または65℃以上の環境で保管します。冷蔵庫を過信せず、庫内の温度が10℃以下に保たれているかどうか設定温度を必ず確認してください。

● 移動時の温度管理

調理後に食品を移動する際は、屋内(室温28℃)では25℃以下、屋外では概ね35℃以上の環境にならないようにします。そのためには保冷剤と保冷バッグを使用することが推奨されます。保冷バッグに入れる際には、それぞれの料理の粗熱をしっかりとって温度差がないようにすることが肝心です。冷たいものの中に熱いものを入れて移動するのは菌を増殖させながら運んでいるようなものです。特にたんぱく質が含まれる食材は菌の増殖が非常に早いので十分に冷ますようにしましょう。

● 食材・保存食の管理

生鮮食品は1回で使い切る量を、調理当日に仕入れるのが原則です。仕入れた食材は、食材ごとに分類して冷蔵庫または冷凍庫(マイナス15℃以下)で保管します。調味料は使う分だけを小分けして使用し、小分けで残った分は廃棄します。また、調味料や米など長期に使用する食材は冷蔵庫での保管が望ましいです。その際には空気に触れないように密閉保存が原則です。

「やっつける」対策の基本

● 加熱温度と時間

菌やウイルスを「やっつける」対策の基本は加熱です。菌を全滅させるには、食材の中心部の温度75℃で1分以上加熱することが必要です。ノロウイルスが潜む二枚貝の場合は中心部の温度85~90℃で90秒以上加熱します。中心部温度を測定する温度計を用意しておくことが望ましいです。

Point 03 衛生管理

2018年に食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者が国際基準であるHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が求められるようになりました。厚生労働省は、給食など大量調理した食事を提供する施設向けに『大量調理施設衛生管理マニュアル』を作成しています。このマニュアルは小規模で食支援を行っている施設にも適応され、これに準じた衛生管理を推奨しています。また、2015年には飲食店向けに『HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き』も作成しています。衛生管理を行う際には、これらのマニュアルや手引き書をぜひ参考にしてください。

●調理場の衛生管理

調理場の衛生管理を行う際には「5S」を意識することが重要です。すなわち、整理、整頓、清掃、清潔、習慣です。また、「下処理」「調理」「仕上げ」の3工程を区分し、調理者の動線を分けることでより安全を確保できます。これは自宅のキッチンで調理する場合も同じです。

●食材の衛生管理

食材の衛生管理を行ううえで仕入れ状況を明確にする(いつ、どこで、何を購入したのか)ことが大事です。その際、仕入れ内容(期限表示、保存方法、品質、鮮度など)を確認することも必要です。メモでかまわないので、これらのことをレシートに記録しておきましょう。また、生鮮食品は1回で使い切れる量を調理当日に仕入れるのが原則です。献立を作成する際や食材を発注する際には、1回で使い切れる量かどうかを考えながら行うようにします。さらに、仕入れた食品は食材ごとに分類し、冷蔵庫・冷凍庫で保管します。

●調理中の衛生管理

調理中の衛生管理として気をつけたいのは食器・調理道具や食材などの洗浄、調理中の加熱温度などです(これらの衛生管理の留意点は、食中毒の項目に記載されている「つけない」「増やさない」「やっつける」の3つの対策を参照してください)。

また、まな板や包丁は用途別に使い分け、魚肉類で使用するものと野菜類で使用するものは別にします。なお、衛生管理面からいえば、手入れが難しい木製のまな板は菌が増殖しやすいので食支援で使用するのは避けたい方がよいです。

Point 04 二次汚染の防止

二次汚染を防止するために、調理者の体調管理と身支度の基本を徹底することが肝心です。

●調理者の体調管理

ボランティアを含め、調理を担当してくれる人には調理当日に自宅で検温し、発熱・腹痛・下痢などの症状がある場合は調理作業にかかわれないことをあらかじめ伝えておきましょう。また、それ以前に体調がすぐれなかった場合も要注意です。調理当日に体調が回復していても具合が悪くなってから4~5日経っていないようであれば調理への参加を控えてもらいます。また、調理場でも、入室時の検温、体調の確認などを記入する管理表を用意し、記録を残しておきましょう。

●身支度の基本

清潔な身支度については次のとおりです。まず頭部は不織布のヘアネットの中に髪の毛をすべて仕舞い込んだうえで三角巾をつけます。マスクは調理場に入室した際に新しいものを着用し、調理中は口だけでなく鼻もしっかりマスクで覆います。爪は短く切り、マニキュアをしている場合は落とします。調理中は指輪、時計などを外します。

手荒れや手指に傷があるときはビニール手袋を使用するのが望ましいです。使い捨てタイプで食品衛生法適合製品のビニール手袋を選びましょう。また、埃やゴミが付着しても目立ちやすい青い手袋がおすすめです。ビニール手袋は、調理作業や工程ごとにこまめに取り替えるよう心がけましょう。

もしも食中毒が起こったら！ 管轄の保健所にすみやかに連絡を

自分たちが提供した食事やお弁当を食べて具合が悪くなったという知らせが来たら、食中毒の疑いもあるため、管轄の保健所にすみやかに連絡します。同時に提供食を調理した場所(事業者)にも報告します。

NPO活動で実践するのは難しいですが、万が一に備え、検食として3日間くらい提供した食事を保管しておくことが望ましいです。それができない場合は記録を残しておくことがやはり重要です。いつ、どこで、何を、どのような環境で作ったのか、何時に、どのような状態で、配達したのかということを保健所に報告する必要があります。

Point 05 記録をつける

食支援活動を継続していくためには、自分たちを守ることが大切です。その際に役立つのが記録です。必ず記録してほしい情報は次のとおりです。①実施日の天候・温度、②調理者の健康状態、③献立、④発注内容と納品食材、⑤各作業の手順表、⑥清掃状況です。この記録をときどき見直してチームで活動内容について話し合い、食支援体制の改善につなげていきましょう。

また、これらの情報を衛生チェックリストという形で共有し、スタッフの誰もが衛生管理を意識しながら食支援活動に取り組めるよう工夫している団体もあります。就労支援事業所や飲食店、売店などと協働する場合も衛生チェックリストを作成し共有しておくことで安心です。なお、衛生チェックリストは『子ども食堂あんしん手帖』に掲載されているものが参考になります。

ワンポイントアドバイス

手のひらを自分のほうに向けて指先から爪が見えていたら、調理の前に爪を切りましょう

おさらいクイズ

食中毒の事例から学ぶ その原因と対策

事例1

観光地で夏季限定の流しそうめんを食べた人たちが食中毒を起こした

【原因】豪雨で殺菌装置が被災したにもかかわらず、営業を再開したときに水質検査をせずに湧き水を使用した。原因菌は湧き水の中に混入したサルモネラ菌。

◎ 行うべき対策について考えてみましょう →答えはページ下

事例2

高齢者ホームで提供した給食を食べた入居者たちが食中毒を起こした

【原因】O157に汚染された野菜や果物の洗浄消毒、加熱が不十分だった。調理スタッフから原因菌が検出された。

◎ 行うべき対策について考えてみましょう →答えはページ下

事例3

売店で販売された駅弁を食べた人たちが食中毒を起こした

【原因】他県にある調理施設で炊飯された米飯に必要な温度管理せずに温かいまま運搬し、その間に黄色ブドウ菌・セレウス菌が増殖。

◎ 行うべき対策について考えてみましょう →答えはページ下

事例4

チェーン飲食店で提供したハンバーグを食べた人たちが食中毒を起こした

【原因】レア感を出すために加熱不十分な状態で提供していた。食べた人たちは腸管出血性大腸菌ショックを起こし、重篤な状態に。チェーン店だったので被害が拡大した。

◎ 行うべき対策について考えてみましょう →答えはページ下

参考資料

「子ども食堂あんしん手帖」
一般社団法人全国食支援活動協力会



「家庭でできる食中毒予防の
6つのポイント」厚生労働省



「大量調理施設衛生管理マニュアル」
厚生労働省



「HACCPの考え方を取り入れた
食品衛生管理の手引き(飲食店編)」
厚生労働省



お弁当以外の 食支援から始める

食事を受け入れてもらえないときは、
レトルト食品や缶詰の提供も！
素敵なラッピングで心もウキウキに

医療機関（小児病棟）は、安全で衛生的かつ長期保存もできるレトルト食品や缶詰による食支援なら受け入れてくれやすい傾向があります。そのため、衛生管理面からお弁当など温かい食事を受け入れてもらえないときは、レトルト食品や缶詰などの食品を提供するのの一つの方法です。また、食中毒が発生しやすい6月～9月の時期は、そのリスクを回避するためにレトルト食品や缶詰に切り替えるのもよいでしょう。

素敵にラッピングして応援メッセージを添えたり、入院している子どもたちのために折り紙工作などをおまけに付けたりすると、親も子どもも心がウキウキして、とても喜ばれます。認定NPO法人キープ・スマイリングは、小児病棟に温かい食事を受け入れてもらえなかった時期、缶詰の提供から小児病棟の食支援活動を始めました。毎

月、欠かさず定期的に届ける中、心を込めてラッピングした缶詰は付き添い者に笑顔をもたらし、かつ小児医療関係者に食支援の必要性和重要性を気づいてもらえるきっかけとなり、やがて温かい食事も受け入れてもらえるようになりました。

また、一般社団法人Kukuruは、缶詰を活用した応援企画「旅するメッセージ付き缶詰」（通称：旅缶）に取り組んでいます。全国のご当地缶詰を届け、付き添い家族に少しでも病院の外を感じてもらえたらと思って始めたそうです。日本フィランソロピー協会のCSR支援サイトを通じて呼びかけたところ、募集開始から約2か月で70個ほどのご当地缶詰や高級缶詰が集まり、企業からの大きな反響がありました。旅缶は各企業の従業員から寄せられた応援メッセージを添えて届けられ、その温かいメッセージに励まされる家族も多いといいます。

インクルーシブ交流&付き添い入院応援ぽこぼこトレインでは、広島大学病院や県立広島病院など広島市内の総合病院で付き添い入院している家族に食品や生活用品を詰め合わせたサポート品を直接届けています。手渡すことによって受益者と支援者が顔の見える関係となり、必要に応じて退院後の社会復帰のサポートも行っています。“つながる”第一歩としてレトルト食品や缶詰などの食品が活躍しているのです。



キープ・スマイリング「ミールdeスマイリング」



ぽこぼこトレイン「付き添い入院サポート」



Kukuru「旅缶」

NPOと企業の架け橋に 日本フィランソロピー協会

企業の力を借りたいときに活用してみよう！

支援団体が企業と連携したいとき、その架け橋となってくれるのが「公益社団法人日本フィランソロピー協会」です。同協会ではNPOと企業をつなぐコーディネーターの役割を果たすためにさまざまなプログラムを用意しています。その中でも「あげたい会社から、もらいたいNPOへ あげます・もらいます」や「ボランティアマッチングサイト ボランティアウェブ」などを積極的に活用している食支援団体は少なくありません。日本フィランソロピー協会のウェブサイトも、ぜひ一度、覗いてみてください。あなたの団体を支えてくれる企業との出会いが待っているかもしれません。



◎ あげたい会社から、もらいたいNPOへ
あげます・もらいます

同協会の会員企業から引越越し・事業の変更などで使うことがなくなった物品などの提供を受け、必要とするNPOに譲渡する事業。

◎ ボランティアマッチングサイト
ボランティアウェブ

企業の従業員の社会参加促進のため、企業の従業員がボランティアマッチングサイトから各分野のボランティアプログラムを選び、直接申し込みができる。また、NPOはボランティアを募集する活動を随時登録できる。

支援団体のための付き添い食支援 スタートガイドブック

資料編

資料1 食品配付活動許諾契約書（見本）

資料2 衛生管理チェックシート（調理ボランティア用）

資料3 付き添い食を提供したい人・団体のための運営ノウハウ実践講座 プログラム

食品配布活動許諾契約書

●●団体名（以下「甲」という。）と●●病院（以下「乙」という。）とは、乙が運営する医療施設において治療を受ける子の看護等を行う家族へサポート活動の実施に関し、次のとおり合意した。

第1条（目的）

甲及び乙は、甲による、乙が運営する医療施設において治療を受ける子の看護等を行う家族（以下「対象家族」という。）への食品の提供及び看護生活において有用な情報提供等を通じて、対象家族の看護生活をサポートし、もって子の看護体制の充実を図るべく（以下「本目的」という。）、相互に協力する。

第2条（本件活動）

甲は、乙が運営する医療施設（以下「本件施設」という。）において、甲または本目的に賛同する法人（以下「協力法人」という。）が提供する食品（以下「本件食品」という。）を、対象家族に配布することを提案し、乙はこの提案に基づき甲が本件施設において、本件食品を配布することを承諾する（以下「本件活動」という。）。

- 乙は、甲が本件活動に付随して、子の看護生活において有用な情報の提供を行うことを承諾する。甲による情報の提供方法は、チラシ、パンフレット等の配布により行うものとする。
- 甲及び乙は、本件活動の実施過程において、実施内容を変更する必要があると認める場合は、適時協議の上、最善の実施方法を検討するものとする。

第3条（甲の責務）

- 甲は、本件活動の実施に際しては、対象家族に公平に配布するに足る個数の本件食品を、甲の費用負担と責任において用意し、対象家族に無償で配布するものとする。
- 甲は本件食品の品質及び安全性につき十分配慮するものとし、保管、運搬を経て対象家族の配布に至るまでのすべての過程における本件食品の安全性につき、乙に対し責任を負うものとする。
 - 甲は、対象家族から、本件食品に関する苦情等が寄せられた場合は、甲及び苦情対象となった本件食品を提供した協力法人の費用と負担において対処するものとし、乙に迷惑をかけない。

第4条（協議）

- 甲及び乙は、配布期間内に、予定配布数を下回る数の本件食品の配布にとどまった場合においても、相手方に何らの請求（例えば、未配布分の買い取りや、未配布分の交付など）をすることはできないことを相互に確認する。
- 甲及び乙は、本件活動の遂行に際し、本件活動のより適切な遂行のため、実施要項その他の変更が必要となった場合には、適宜協議するものとし、甲は、本目的に沿った本件活動の改善に向けて

可能な限り努力するものとする。

第5条（公表）

- 乙は、甲が、甲の活動紹介として、本件施設において本件活動を行っている事実を甲のホームページ、パンフレット、プレスリリースその他の方法にて公表することを予め許諾する。
- 乙は、甲が、本件施設における本件活動の終了後もなお、甲の法人としての活動歴として本件施設において本件活動を行った事実を公表することを予め許諾する。

第6条（秘密情報）

甲及び乙は、本件活動に関連して取得した相手方の秘密情報（事業、経営にかかる秘密情報のほか、個人情報を含む。）を相手方の事前の書面による承諾を得ることなく、本件活動の遂行以外の目的での利用、及び第三者への開示、漏洩をしてはならないものとする。

第7条（個人情報）

甲は、乙における医療従事者、治療を受ける子や対象家族の個人情報につき、個人情報保護法その他の関連法令、規則等を遵守するものとする。

第8条（解除）

- 甲又は乙は、相手方がその責に帰すべき事由により本契約上の義務に違反した場合は、相手方に相当の期間を定めて書面または電子メールにより改善の催告を行い、なお改善の見込みがないときには、本契約を解除することができる。
- 甲又は乙は、相手方に次の各号に掲げる事由のいずれが生じたときには、何ら催告することなく直ちに本契約を解除することができる。
 - 仮差押、差押、強制執行又は競売の申立を受けたとき。
 - 破産、清算、解散等法人格の消滅にかかる手続申立を受けたとき、又は自らこれらを申し立てたとき。
 - 公租公課の滞納処分を受けたとき。
 - 監督官庁による業務許可の取消、業務停止等の処分があったとき。
 - 前各号の他、著しい信用不安の事態が生じ、本契約に基づく債務の履行が困難になるおそれがあると認められるとき。
 - 本条第1項又は第2項に基づき本契約が終了した場合でも、甲又は乙の相手方に対する損害賠償の請求を妨げない。ただし、本契約に別段の定めがある場合は、この限りではない。

第9条（損害賠償）

甲又は乙は、本件活動の遂行に際し、甲又は乙に起因する事由により相手方に損害が生じた場合、自らの費用と責任において相手方の被った損害を賠償するものとする。

第10条（契約期間）

本契約の有効期間は、本契約の締結日から1年間とする。但し、本契約の期間終了日の2か月前までにいずれの当事者からも本契約の終了について申し入れがない場合は、本契約を1年間同条件で延長するものとし、その後も同様とする。

2. 本契約終了後も第3条第3項、第5条第2項、第6条、第7条、第8条第3項、第9条、本項及び第13条第2項はなお有効とする。

第11条（解約）

甲及び乙は、前条第1項の規定にかかわらず、本契約の終了を希望する日の2か月前までに相手方に書面または電子メールで申し入れることによって、本契約を終了することができるものとする。

第12条（反社会的勢力の排除）

甲及び乙は、それぞれ相手方に対し、次の各号の事項を確約する。

- ① 自らが、暴力団、暴力団関係企業、総会屋若しくはこれらに準ずる者又はその構成（以下総称して「反社会的勢力」という）ではないこと。
- ② 自らの役員（業務を執行する理事、執行役又はこれらに準ずる者をいう）が反社会的勢力ではないこと。
- ③ 反社会的勢力に自己の名義を利用させ、この契約を締結するものでないこと。
- ④ 自ら又は第三者を利用して、この契約に関して次の行為をしないこと。
 - ア 相手方に対する脅迫的な言動又は暴力を用いる行為
 - イ 偽計又は威力を用いて相手方の業務を妨害し、又は信用を毀損する行為

2. 甲及び乙は、相手方が前項に反した行為をした場合には、何らの催告を要せずして、この契約を解除することができる。

第13条（管轄等）

甲及び乙は、本合意書に定めのない事項及び本合意書の条項解釈に疑義が生じた場合は、誠意をもって協議し、解決するものとする。

2. 甲及び乙は、本契約に関する争訟については、東京地方裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とする。

以上、本契約書締結の証として本契約書2通を作成し、甲乙記名捺印の上、各1通を保持する。

年 月 日

甲

乙

資料2 衛生管理チェックシート（調理ボランティア用）

★調理を始める前に必ずお読みください

1. 体調	体調はよいですか（自宅で検温、平熱か、お腹の調子、血圧など）。
2. 身支度	エプロン、三角巾（大判のハンカチ等で頭髪を覆えるもの）、マスク、手拭 ※マスク、不織布キャップを使用します。
3. 手洗い	爪は短く切っています（手のひら側を自分に向けて爪先が見える場合は切る）。
	時計や指輪は外していますか（アクセサリー類装着部の確認）。
	手の甲、手指、手首までしっかり洗いましたか。 手洗い後にアルコール消毒を済ませましたか。

★調理中に気をつけること

1. 食材とまな板	肉・魚類と野菜や生食用の食材を分けて保管、調理台に置きます。
	まな板・包丁は、肉・魚用と野菜用に区別して使います。
2. 調味料	砂糖、塩、味噌などは袋から直接使わず、必要量を別の器に出して使います。
	袋から出した調味料の残りを袋に戻すことはせず、廃棄します。
3. けが	調理中の切り傷は素早く水洗いし、手当てします（スタッフに声かけしてください）。
	続ける場合は、使い捨ての手袋を着用します。
4. トイレ	調理前、調理中にトイレに行くときにはエプロンなどを脱着して行きます。
	戻ってきたら、あらためて身支度、手洗いをします。
5. 食器	盛り付けで使用する食器類は洗ってから使用します。
6. 使い捨て手袋の着用	肉、魚などを扱うときは、使い捨ての手袋を着用してください。
	生野菜、果物を扱うときは、使い捨ての手袋を着用してください。 手袋着用時も手洗いし、一作業ごとに手袋を取り替え、手洗いします。
7. ごみ	
8. ふきん	
特記	

認定NPO法人キープ・スマイリングと小児病棟付き添い食支援連絡会 えんたくは、「タケダ・ウェルビーイング・プログラム2023・2024」の助成を受け、約2年間にわたりオンライン講座を共催してきました。1年目の講座では、支援活動を円滑に進めるうえで必要な知識と情報を得るために、各分野から専門家を招いて講義を実施しました。

2年目の講義では、前期セミナーと後期セミナーに分け、前者ではえんたく幹事団体を中心に支援実績のある団体に

講義を依頼し、その運営ノウハウを具体的に学びました。後者は希望制とし、自分で作成した支援計画書をもとに実践に向けた活動を行いました。また、1年目に講師を依頼した専門家の方々が外部アドバイザーとしてサポートしてくださいました。この2年間の講座を通し、付き添い食支援を開始した支援団体は5団体で、現在準備を進めている団体も複数あります。一歩ずつではあるものの、付き添い食支援の輪は各地に着実に広がっています。

「付き添い食を提供したい人・団体のための運営ノウハウ連続講座」

●全5回 ●実施期間：2023年12月～2024年6月

開催回・日時	テーマ・講師	活動事例報告	参加者数
第1回 23年12月21日	医療機関への働きかけ方 講師：相川良彦 (群馬県立小児医療センター事務局長)	付き添いパパママ応援キッチンカー fufufu-soup 青木佑太	51名
第2回 24年1月25日	助成金の申請・獲得にチャレンジ! 講師：熊谷紀良 (東京ボランティア・市民活動センター統括主任)	インクルーシブ交流・付き添い入院応援 ほこぼこトレイン 鋤田真樹子	36名
第3回 24年2月22日	初心者だからこそ押さえておきたい衛生管理きほんのき 講師：可野倫子 (大妻女子短期大学栄養学科講師)	一般社団法人Kukuru 「くくるデリ」プロジェクト スミトモコ	46名
第4回 24年4月26日	「企業」を食支援の応援団に! ～出会い方と連携のポイント 講師：青木高 (公益社団法人日本フィランソロピ協会事務局長)	NPO法人キープ・ママ・スマイリング 光原ゆき・早川真由美	27名
第5回 24年6月20日	NPO(非営利団体)の組織づくり ～社会への信頼と活動を継続させるために法人格を取得する 講師：森玲子 (東京ボランティア・市民活動センター 相談担当専門員)	認定NPO法人 スマイルオブキッズ 谷畑育子	23名

※敬称略。団体名・所属・肩書は2023年12月現在のものです。

「付き添い食を提供したい人・団体のための運営ノウハウ実践講座2024」

●全10回(前期セミナー 6回 後期セミナー4回)
●実施期間：2024年10月～2025年6月
●前期セミナー登録者19名/後期セミナー登録者7名(5団体) /修了者13名

開催回・日時	テーマ・講師
第1回 24年10月9日	食支援活動を始めにあって知っておきたいこと 講師：渡辺千鶴(小児病棟付き添い食支援連絡会えんたく事務局/ 認定NPO法人キープ・ママ・スマイリング)
第2回 24年10月23日	食支援活動の方法を知る 講師：渡辺千鶴(小児病棟付き添い食支援連絡会えんたく事務局/ 認定NPO法人キープ・ママ・スマイリング)
第3回 24年11月6日	先輩団体から学ぶ 食支援の運営ノウハウ① 無償提供：手作り&飲食店との協働事例 講師：光原ゆき&食支援チーム(認定NPO法人キープ・ママ・スマイリング)
第4回 24年11月20日	先輩団体から学ぶ 食支援の運営ノウハウ② 有償提供：病院売店との協働事例 講師：照井美穂(HiStar'Snow☆Tsukuba)
第5回 24年12月4日	先輩団体から学ぶ 食支援の運営ノウハウ③ 有償提供：就労支援施設・地元企業との協働事例 講師：スミトモコ(一般社団法人Kukuru「くくるデリ」プロジェクト)
第6回 24年12月18日	先輩団体から学ぶ 食支援の運営ノウハウ④ 有償提供：キッチンカー運営事例 講師：青木佑太(付き添いパパママ応援キッチンカー-fufufu-soup)
第7回 25年2月5日	実践に向けたワークショップ①
第8回 25年3月5日	実践に向けたワークショップ②
第9回 25年4月9日	実践に向けたワークショップ③
第10回 25年6月18日	修了式&実践報告会

※敬称略。団体名・所属・肩書は2024年9月現在のものです。

外部アドバイザー

- 相川良彦さん**
(社会福祉法人榊桐会
さわらび医療福祉センター事務部長)
- 青木 高さん**
(公益社団法人日本フィランソロピ協会
事務局長)
- 可野倫子さん**
(大妻女子短期大学
食物栄養専攻講師)
- 熊谷紀良さん**
(東京都社会福祉協議会)
- 森 玲子さん**
(東京ボランティア・
市民活動センター相談担当専門員)

※団体名・肩書・所属は2024年9月現在のものです。

食支援活動に取り組む仲間づくりと付き添い食提供の普及を目指して

小児病棟付き添い食支援連絡会 えんたく

設立目的と活動内容

2023年10月9日、全国各地の11団体が発起人となり、「小児病棟付き添い食支援連絡会 えんたく」を設立しました。この連絡会では、ゆるやかな連帯のもと、全国で付き添い食支援活動に取り組む仲間を増やし、小児病棟における付き添い食提供の普及を目的としています。これまでの主な活動としては、オンライン定例会で情報交換をしたり、オンライン講座で運営ノウハウを共有したりしながら、各団体の支援の質向上を目指しています。また、付き添い食に関する情報を積極的に発信し、医療機関や一般社会に向けての啓発活動にも取り組んでいます。

連絡会名「えんたく」に込めた、私たちの想い

「えんたく」とは、丸いテーブルを意味し、円卓、縁卓といった漢字をあてはめることができます。非日常が続く小児病棟でも美味しいごはんの差し入れで、親御さんが病気のお子さんと同じ食卓を囲み、そこに笑顔が生まれることを願って活動している私たちの想いを体現しています。また、NPO団体、小児医療関係者など、付き添い食支援活動に縁ある者がみんなでテーブルを囲み、立場や役割に関係なく、意見交換や協働作業を行える場になることを願って名付けました。

入院児の付き添いにかかわる資料

令和5年度子ども・子育て支援推進調査研究事業

「入院中の子どもへの家族等の付添いに関する病院実態調査報告書」
「入院中の子どもへの付添い等に関する医療機関の取組充実のための事例集」



公益社団法人 日本小児科学会

「入院している子どもの家族の付き添いに関する見解」



一般社団法人 日本小児看護学会

「入院中の子どもへの家族等の付き添いに関する日本小児看護学会の考え方」



認定NPO法人 キープ・スマイリング

「入院中の子どもに付き添う家族の生活実態調査2022」



★…発起人/幹事団体 2025年6月末現在

発行日／2025年6月30日

制作・発行／認定NPO法人キープ・スマイリング

デザイン／竹田正典(株式会社ファントムグラフィックス)

企画・編集・執筆／渡辺千鶴

本冊子は「タケダ・ウェルビーイング・プログラム2024」の助成により制作・発行しています。

本冊子掲載の記事・図版等の無断複写・複製・転載を禁じます。