

Lien de たべるプロジェクト

「食」を媒介としたソーシャルワーク

リアン文京
管理栄養士 折原由美子

1 はじめに

(1) 社会福祉法人の社会貢献

今日、福祉に求められているニーズは多種多様であり、公的サービスだけでは解決困難な事案が発生している。その中で、社会福祉法人は非営利法人として、制度や市場原理を超えてこれらのニーズに率先して対応することが求められている。

特に福祉施設は従来の制度内のサービス供給だけを実践するのではなく、その専門性を生かし、地域の社会的資源として社会福祉のソーシャルワーク機能を発揮し、地域の潜在化したニーズを顕在化させ、これに対応する社会資源の開発が強く求められている。

武蔵野会は基本理念に基づき、中期経営課題の中で様々な社会貢献プログラムを実践しているところであり、各地区、事業所でも地域に密着したプラスワン活動・事業を展開している。

(2) 私たちチームリアンの地域貢献

リアン文京のリアン(LIEN)は仏語で「つながり、縊」を意味し、地域において共生のまちづくりや多世代間交流を積極的に行うことを確認し、法人理念のもと、8つの運営コンセプト(表1)により「縊社会の実現」をミッションとしている。

リアン文京は27事業を運営する都市型複合施設であり、これを一体的に運営している。そのため事業協働体である「チームリアン」として自分たちのミッションを果たそうとしている。その実現に向け、組織横断的に全職員が「縊社会の実現」を目標にする21のプロジェクトチームが結成されている。

「自分を愛するようにあなたの隣人を愛せよ」の理念実現は組織の指向性と現場から創発される価値によって決定づけられる。私たちは何を目指すのか、何のために何を行うかから出発することが重要であり、今回報告する「Lien de たべるプロジェクト」は「縊社会の実現」を「食」をキーワードに目指している。

この目的意識は、旧来の福祉施設栄養士の役割像から「食」を媒介としたソーシャルワーク機能までを視野に入れた役割像への転換を求められた。私の福祉施設栄養士としての職業的アイデンティティは大きく揺さぶられた。

本実践報告は、チームリアンにおける「Lien de たべるプロジェクト」の活動報告である。これを管理栄養士の視点から捉え、福祉施設の今日的役割について考察を含め報告する。

2 福祉施設栄養士の今日的役割

従来の福祉施設栄養士は献立作成、栄養価計算、調理指導や栄養相談等の「利用者の食事管理・栄養管理」を中心に行ってきました。一方で、栄養ケアマネジメントの導入により、低栄養状態の改善、嚥下困難者の食事支援等、より個別性の高い栄養ケアや経管栄養から「口からの食事」といった食のQOL向上を目指すための多職種連携といった役割が重視されてきた。また、地域住民の生活習慣病の生活習慣改善等の特定保健指導等も業務範囲に入ってきた。

このように栄養ケアマネジメントの個別化や特定保健指導等の動向をみるとなく、栄養士の役割は従来の「食事という“もの”を提供すること」から「個々の“人”を中心とした栄養ケア」へ移行している。

さらに最近では、地域社会の少子高齢社会における「孤食」といった社会構造変化の中で「地域栄養ケア」という概念が登場している。介護保険制度では既に「地域栄養ケアステーション」を拠点とする「地域訪問栄養指導」⁽¹⁾等が誕生し、栄養士の専門性は、摂食・嚥下障害やターミナルケアの栄養ケアのプロとして在宅や地域住民の関心が高い予防や食育にも取り組むことが求められる。

換言すれば、地域という「多様な生活が混在する場」で、「地域で実際に生活している人」の「地域の様々な食事・栄養ニーズ」に対応する「地域の食事・栄養ケアの資源づくり・仕組みづくり」が求められている。地域に存在する福祉施設は既存施設の中だけで限定した患者・利用者の「食支援」を行うだけでなく、その専門的機能として、地域の中で全ての世代の「食支援」ニーズを考慮し、栄養ケアを提供することが求められており、栄養士にコミュニティワーカー⁽²⁾としての働きが栄養士の今日的役割として求められている。

これを私なりに整理すると、今日的栄養士の専門性は従来の栄養士機能である給食管理「食事管理・栄養管理」を中心スキルとして、個別、小集団・施設、地域社会の三層に「食」を媒介に働きかけ、「給食管理(食事管理・栄養管理)」をはじめとする、「食育」「多世代間交流(地域交流)」「食文化の醸成(食イベントの運営)」の「食の支援の4つの機能」に整理できる。

3 「食の支援の4つの機能」(具体的な取組み)

(1) 給食管理（“個人”を中心とした栄養ケアへの移行）

リアン文京は、「重症心身障害者通所事業」の重症心身障害者をはじめ、喀痰吸引、胃ろう、経管栄養等の医療的ケアに伴う、より専門的な給食管理が求められる一方、入所、通所利用者の他に短期入所、日中短期、子どもショート等の不特定多数の食事管理が必要となり、特に重度のアレルギーに関して徹底したアレルギーチェックとリスク管理が求められている。

(1) 通院が困難な方のために管理栄養士が定期的に自宅に訪問し行う栄養指導。介護保険、医療保険の適用が受けられる

(2) 日本栄養士会が管理栄養士にもコミュニティワークが必要だということを提唱している。

また、全利用者25%の摂食・嚥下機能低下者に関して、VE専門歯科医師⁽³⁾、支援員、看護師、栄養士、言語治療士等との多職種連携で栄養ケアマネジメントに取り組んでいるが、さらに栄養供給から「食生活の質の向上」を図ることが重要であり、利用者の食べる楽しみを回復に向けた栄養ケース会議のファシリテーターやケアマネジメントのPDCAサイクルの進捗管理するマネージャーとしての役割が求められている。さらに、事例1「Aさんの偏食」に見るように給食管理は今後、集団から個別への比重を増し、食事という“もの”を提供することから“個人”を中心とした栄養ケアへと「食」の個別支援が重要視されると思われる。

「事例1」	Aさんの偏食指導	20歳代 男性 173cm 95.9kg 障害程度区分5
生活概況	著しい集団不適応、部屋に引きこもり状態で孤立、他害、器物破損	が著しくマンツーマン対応の支援
障害・疾病	広汎性発達障害、不安症、下垂体腺腫脳腫瘍（脳下垂体腺腫 1/2 腫瘍残存）、高血糖、左視力障害（視力なし）、聴覚過敏	
A D L	自立、会話による意思疎通が可能	
問題行動	対人関係では衝動的に相手を殴ってしまうなどの行動が見られ、集団生活から離して個別対応をしたケースである。	

取り組み内容

開設期でもあり、個別に対応が難しかった事例である。当初は日中活動に参加せず、部屋に引きこもる生活からスタートした。Aさんは著しい偏食があり、そこからAさんと私との個別的対応が始まった。当初は、情緒面で不安定さが目立っていた。顔つきもこわばり、大きな声で怒り出すことが多かった。給食では野菜類の大部分、卵、豆腐類が食べられない等の偏食が強く、空腹感からも他害等の問題行動につながるのではないかと推測した。

以上のことから、栄養ケアプランの短期目標を「給食を楽しく食べられるようになること」に設定した。

まず、食事内容の個別化（主菜を肉や魚など本人が食べられるものに全て変更）にし、その際、変更前の料理も提供して、一口でも食べるように声掛けを行った。

次に喫食時に私が傍につき献立内容や世間話をし、本人に寄り添った。さらに、保護者と連携を密にして献立表を検討し、Aさんの好き嫌い情報等を細かく調査する一方で、帰宅した際のAさんの食事について家族への栄養指導を徹底した。

偏食の改善は、嫌いなものを受け入れるという心理的抵抗感が強くある。この気持ちを受容的に受け止めながら、Aさんの「これなら食べられる」献立と調理法に変更し、一緒にがんばろうと励まし支えた。くじけそうになるのを「一口だけ」から「あなたが言うなら（仕方がないが）食べる」に展開し、そして、「食べられた」ことを一緒に喜び、承認するプロセスを経て、徐々に「食べてみる」挑戦から「食

(3) 嚥下内視鏡検査専門歯科医師

べられた」達成感へ、そして「食べる」喜びに変わっていった。

結果

偏食が大幅に改善され、給食の喫食量も8割ほどになった。特に全く手をつけなかつた野菜の摂取量が多くなり、血糖の指標であるHbA1c⁽⁴⁾が約11カ月で9.9から5.2（基準値内）に大幅に低下し、栄養・医療面で改善した。

これに相関して、情緒的にも安定して、他害数も著しく減少し、笑顔もみられるようになった。身体的健康面の変化も大きいが対人関係の改善が食事指導に大きく関与していると推定される結果となった。さらに継続支援していく。

考察

広汎性発達障害では興味や関心の幅が限局され、没頭し固執しやすい特徴から強迫性障害も併発しやすいことが知られている。また、知覚の過敏性やこだわりなどから著しい偏食であることも多く、食行動や食習慣の異常を伴いやすい傾向にある。また、著しい偏食傾向の背景には人間関係の問題による心理的なストレスや不適応、コミュニケーションの不全などが指摘されている。Aさんは根底に不安症があり、常に不安感を抱え一触即発の爆弾のように周囲に対してびりびりしており、防衛的に暴力を誘発する場面が多かった。Aさんへの支援は「食」媒介にした個別援助支援(ケースワーク)そのものであり、単に食事という“もの”的提供では改善されず、Aさんの全体性に浸透する支援者の働きかけが必要であり、栄養士にも必要な役割であると思う。

(2) 「食育」と「多世代間交流」

「食育」とは「生きる上での基本であって知育、德育及び体育の基礎となるべきもの」⁽⁵⁾と定義される。チームリアンでは、食育と多世代間交流を目的に「Lien クッキング」(表2)を実施している。このプログラムは、チームリアンの「Lien de たべるプロジェクト」の中核的プログラムである。

4階の老人センター江戸川橋の調理室等を活用して、子どもから大人、障害者や高齢者、または多世代間を対象に「料理をつくり、共に食する」という一貫したテーマで「食育」や「多世代間交流」を図っている。「共食」する対象者を冠にして「障害児と親子クッキング」(写真1)「親子クッキング」(写真2)「子育てママクッキング」(写真3)「シニアクッキング(なごやかクラブ)」(写真4)「福祉のお店お菓子づくりクッキング」等を毎月2回実施した。

今年度は、多世代間交流や「食事」を介した居場所づくりを試行し、「共食」の団欒効果が生活の質の向上に大きく貢献していることに着目し、調理し食べるとのプログラム作りと自然に各メンバー間が触れ合い交流できるような配慮をした。特にグループワークの手法を取り入れ、導入から終結、評価までの流れを意識し、認知症の高齢者や障害児等のメンバーが役割をもって調理できる工程を工

(4) 過去1~2カ月間の平均血糖値を反映する血糖コントロールの指標。糖尿病発見に高い信頼性を持つ

(5) 内閣府 食育基本法による「食育」の定義

夫した。「鍋」などは栄養価が高く、和気あいあいと話がはずむような料理作りであり、期待以上の自己効力感や触れ合いの満足度を高めた。紙面の関係で2事例を紹介する。

「事例2」 子育てママクッキング（離乳食講座）

対象 初めて子育てを経験する母親

目的 乳幼児の食事に関する「いろは」を学ぶ。また、子育てママ同士が情報を共有し、育児不安を緩和し、孤立感や疎外感を解消することを目的とする。

取り組み内容と結果

年数回の子育てクッキングならびに月1回の子育て栄養相談日を開催する。子育て相談日には時間内に終了できないほどの母親が来所し、離乳食などに関するさまざまな悩みや困りごとの相談をしていく。単に離乳食についての知識等を学習するだけではなく、育児不安や悩みを語り合い、育児の大変さや楽しさをメンバーで共有する場となるようにファシリテートした。

考察

特徴的なのは育児教本に書いてあるとおりにしても育児の不安は根本的に解消しないことである。育児を傍らで見守る他者の視線や受容的理解が必要であり、育児に対する不安や驚きなどの感情を共有できる相手が必要であることに気づかされた。現代は情報が氾濫しているが、何が自分に必要なのかについて指南する人がいない。子育てという孤独や孤立が垣間見えるのである。

「事例3」 シニアクッキング(なごやかクラブ)

対象 ひとり暮らしで家庭に引きこもりがちな高齢者

目的 仲間づくりおよび地域とのふれあいの場を設けることにより、社会交流および心身機能の維持向上を図り、元気で生きがいのある日常生活に資することを目的にする。

取り組み内容

ひとり暮らしの単身高齢者は年々増加しており、単身であることから対人交流が減少し、生活が著しく単調になって引きこもり状態に陥っていくにつれ、心身の機能低下の傾向が強くなると指摘されている。

そこで、書道、体操、音楽等のプログラムと給食あるいは調理体験を組み合わせた連続講座を週一回開催した。アクティビティプログラムだけではなく、「脱水」、「免疫力」等の高齢者が陥りやすい危険や健康のテーマを織り交ぜた。

講座後、季節食やその時の講座テーマに沿った料理を作り、メンバー全員で喫食する「共食」を行った。「食べること」の楽しさを全員で共有し、会話を楽しむ場とした。

考察

メンバーの家庭での様子をそれぞれの会話の中から推測するに予想以上に孤独

な状況が浮かび上がってくる。ご本人たちは自覚をしていない様子だが刺激がなく退屈の日々が続き、「面倒くさい」となって日々の生活の活性が徐々に衰退していく。毎日、出かける目的や人と会う楽しみを持ってもらうことが大切であり、「食事」は昔の生活や郷里の思い出と密接に結びついており、いろいろな回想につながる。「食」につながる子育ての思い出、家族の食卓風景、結婚生活などのライフイベントの追憶とその懐かしさや嬉しさといった感情を全体共有することは高齢者の心理的ケアに非常に効果的だと感じている。今後も継続して研究していきたい。

(3) 食文化の醸成(食イベントの運営)

福祉施設栄養士の役割に地域における「食文化の醸成」がある。入所施設は地域から閉鎖的になりがちであり、季節の移ろいやハレの日における歳時等を意識しない単調な生活に成りがちである。日本は古くから季節に応じた食べ物があり、これを食することによって人生の節目節目を祝ってきた。日本の食文化の伝統を継承することも大切な役割であり、食文化の継承が地域の再生や活性化につながるのはよくあることである。

リアン文京入所支援の現場では、栄養管理された給食が提供されるが厳密な栄養管理は「食」にまつわる生活感を排除してしまう危険性がある。施設利用者に対してはできる限り「食」を通じたレクリエーションやイベントを取り入れるようにしている。また、地域の町内会の餅つきなどにも積極的に参加している。

施設利用者には、やわらか食やペースト食を提供しているが、外出やイベント時にもそれらの利用者が困ることのないように配慮している。例えば文京福祉センター祭では立ち並ぶ模擬店で常食と同様にやわらか食、ペースト食を用意した。それによって、障害者が祭りの雰囲気とともに非日常的な屋台の食事を楽しむことができた。これは、リアン文京の利用者にとどまらず、祭りに来場された地域の方で、食べることに課題を抱えている方のためにも、やわらか食、ペースト食を提供する試みでもあり、共生社会への橋渡しの一つになったのではと思っている。

4 考察

(1) 孤食と共食

内閣府が 2012 年に公表した食育白書によると、1 日のすべての食事を 1 人で食べる頻度は加齢とともに増加し、70 歳以上の女性 19.9% がほぼ毎日孤食の状態になっていることが報告されている。孤食傾向にある高齢者はそうでない者と比べて抑うつの発症が高いことの報告¹⁾もある。食の視点から見た現代の孤独、孤立、疎外の状況が浮かび上がる。

高齢社会における孤食等の孤独、孤立の問題解決は多世代間の支えあいをどのような形で実現していくのかが鍵になる。「Lien de たべるプロジェクト」はその 1 つの形として、さまざまな「地域の共食の場」を提供したいと考えている。「共食」とは文字通り「食事を共にすること」であるが、「誰」と食べるのか、「食事」を通じて何を共有するのか、を改めて考えてみる必要がある。それは、共有する食

事の場面であり、食事行動の質である。単に食物を口の中に入れるだけでなく、ゆっくり、よく噛み、体の中に温かい食物がしみわたっていく感覚、美味しかった、気持ちよかったです、楽しかった、ごちそうさま…といった共有する感覚を伴った一連の行動である。そこには、食べる行為を共にしている人と体感し、体験し、いつの間に情動を交し合うコミュニケーションが醸成される。

本実践を振り返って思うことは「食」は人間生活の根源的営みであり、人を結びつける強力な媒体であるということである。Aさんも「なごやかクラブ」の地域高齢者も社会から孤立し疎外された寂しさや不安が「食」の向こうに透けて見えるのである。

(2)施設の地域化

大橋謙策は「福祉施設の地域化」として、福祉施設が有する施設の空間や機能、あるいは職員の専門性を地域社会に開放することを提唱している。「福祉施設の地域化」は「施設空間」、「施設職員」、「施設利用者」、「社会福祉法人の全体機能」であり、福祉施設が地域と協働して地域福祉を推進しようとする営みであると述べている。

²⁾ 换言すれば、「Lien de たべるプロジェクト」は施設の地域化による地域資源化を目指していると言える。栄養士という立場に引き寄せて考えれば、「施設空間」、「福祉施設栄養士」、「施設利用者」、「チームリアンの全体機能」と言い換えられるであろう。そこでは前述の事例1における個別の食事支援におけるケースワーク機能、事例2.3におけるグループワーク機能、そして福祉施設栄養士には都市型複合施設としての専門的、総合的な施設機能を地域に展開していくコミュニティワークが求められている。

①施設空間の地域化

現在、地域で料理サークルを運営している市民団体と連携して、地域での「食」を通じた多世代間交流を図る企画を進めている。地域には料理について高いスキルと知識を持っているが、高齢者や障害者との触れ合い体験がないため、どのように地域の中で「食のイベント」や「食育活動」「地域の居場所作り」を推進して良いか悩んでいる市民団体は意外と多い。

これらの団体と情報交換を行い、これまでにリアン文京の「Lien de たべるプロジェクト」を通じて知り合った保健所や他の先駆的な食育活動団体とつなげたり、「Lien クッキング」の運営ノウハウを提供したりしながら、地域の食育活動の推進に協力してきた。

特に4階の老人センター江戸川橋の調理室は近代的な調理設備を備えており、この場所を使用した様々な料理教室や1階のCafeBunBunのコミュニティカフェ機能を生かした「食」の地域交流サロン活動の提供、障害者支援施設であるリアン文京の利用者、家族等の参加を促進する一方で、これらの企画・運営にプロジェクトチームの職員が関わり、講師になったり、一緒に参加し「共食の場づくり」に貢献している。「親子クッキング」は利用者とその家族ならびに担当支援員が調理と食事会を通じて触れ合うというプログラムであるが大変好評である。食事を共に

することの共感的体験は大変意義があると思える。

②施設利用者の地域化

私たち支援者は利用者との関係性においてどうしても利用者を被サービス対象者と見がちであるが、利用者が地域社会に主体的に関わっていく機会や体験を増やすことが大切だと考えている。

就労支援ワークプレイスぶんぶんにおいては、施設内で製菓・製パンの作業とCafeBunBun の運営を行っているが、彼らの培ったマナーや技術を施設内に留まらせることなく、社会への参加と活動に向けた契機や「つよみ」として当事者自身がエンパワメントしていくよう努めるべきだと考えている。

例えば、文京福祉センター祭での Lien クッキングでは、武蔵野会の八王子・鳥山・世田谷の各福祉作業所から利用者と職員に参加してもらいお菓子作りの体験コーナーを受け持ってもらった。特に「おいしいマフィンをつくろう」では、「障害を持ったお子さんにお菓子作りをレクチャーする」というプログラムを試みた。こうした障害児の地域イベント参加は親の遠慮や作業環境の不備から参加が促進されない傾向にある。障害児親子の居場所づくり、サロン活動のヒントをもらった企画となつた。

これは、チームリアンにおける利用者が地域での生活を創出していくという取り組みの第一歩である。また、障害を持った利用者がサポートされる側からサポートする側になるという変換は、利用者の将来的な居場所作りや、生き甲斐の開拓という点において大きな意味を持つものと思われる。

③福祉施設栄養士の地域化

文京総合福祉センター3階の「子育てひろば」では、若い母親に対しての育児講義や相談を行っている。特に毎月1回行っている「離乳食相談」は「子育てママクッキング」と同様に大人気である。

初めて子どもを抱えた若い母親の食事に関する不安を解消するとともに「あなたの離乳食作り（大きな意味での育児）は間違ってないですよ。」との肯定感を与えることで、「日々の子どもに対する接し方に余裕が出てきた。」という母親の声も聞かれた。この講座等も身近な地域のニーズに応えていることでありひとつの地域貢献であると思われる。

栄養士の「食事指導」や「栄養指導」を施設内の利用者に限定せず、この外延的機能を地域に拡大していくことで様々な貢献が可能であることを学んだ。育児事情を若いお母さんから聞くにつれ、少子高齢社会の中で子育て支援世代が地域から孤立、疎外されている状況が浮かび上がってくる。

このような地域ニーズに具体的に対応していくことが重要であり、栄養士としての自分自身を地域に社会資源化していくことが求められている。

5 今後の課題

「食」の持つ力は大きい。何よりも食べることは、人に笑顔をもたらし、人の心を豊かにする。私は、チームリアンの福祉施設栄養士として、武蔵野会の一員とし

て利用者の生活の質の向上や幸福実現に寄与し、「食」の持つ媒介力をを利用して利用者個人、利用者集団、地域社会のそれぞれを対象に、さらに重層的にソーシャルワーク(ケースワーク、グループワーク、コミュニティワーク)を展開したいと思う。それによって、食に深く関わる「栄養士」しかできないチームリアンのミッションである「糸社会の実現」をマネジメントしていきたい。

福祉施設の地域化では今後「チームリアンの全体機能」の地域化が大きな課題となってくる。平成28年度からスタートする「法人栄養士会」において、法人内の栄養士が法人理念に基づいて、栄養士という専門職の独自ミッションを展開できるのではないかという期待がある。

地域には様々な「食の支援」を必要とする人たちが存在する。地域には、摂食・嚥下機能に問題を持っている方、胃ろうの方、ソフト食や流動食の方等様々な方が存在する。これらの方に対して栄養士としての「食の支援」に関する専門性を発揮できる余地がある。いつまでも住み慣れた地域で生活していくためには公的サービスだけではまかなえない。ここに地域でできる栄養士の社会貢献の余地がある。現在、「Lien de たべるプロジェクト」の「食」をハブとして地域にネットワークを築いていくことを少しずつ進めていけばいずれ地域栄養ケアの拠点を構築できる見通しをもっている。

一方で、地域における「食事指導」「栄養管理」の拠点づくりと共に「Lien クッキング」での運営ノウハウを活かして、3年以内に「BunBun レストラン」を開店させたい。「食」を通じた雇用の場の開拓や料理メニュー等の食の商品開拓も今後の重要課題であり、施設利用者が地域に出る第一歩になる。これらは非現実的な夢ではなく、本報告の実践の手ごたえと共にその延長線上に捉えている。

6 終わりに

振り返ると「Lien クッキング」に参加した方たちは実数で600人を超える。この出会いが私の財産であり、チームリアンの資源である。現在、市民団体「いきいきキッチン」という市民団体と共同で、障害者と家族のための料理教室・お菓子作りや跡見女子大学と提携して「シニアプラザ事業」という「食」を通した女子大学生と高齢者の世代間交流等の食育プログラム等複数の企画が来年度にむけて始動している。2年目は本実践報告を振り返りとして、さらに福祉施設栄養士の専門性を発揮し「食」を媒介としたソーシャルワークを展開していきたいと思う。

文献リスト

- 1) 跡見学園女子大学 鈴木宏幸、安永正史、倉岡正高、石渡尚子「大学生が開催する高齢者との食事会が高齢者の食行動と精神的健康に及ぼす影響」 日本世代間交流学会誌 p1-7 東京都健康長寿医療センター研究所
- 2) 大橋謙策 日本社会福祉学会「社会福祉学」第19号 (1978年)

1	おもてなしを HOST の精神で行う Hospitality (=親切なサービスを)/Open (=誰にでも分け隔てなく) Speedy(=迅速に)/Timely(=時機を得て)
2	ふくしの街づくりに貢献
3	都市型複合施設の総合的機能を発揮
4	多世代間交流
5	共生的互恵的コミュニティ
6	多様な社会参加・雇用形態の場の創出
7	障害者アートなどの発信
8	地域防災機能の推進

表1 チームリアン8つの運営コンセプト

Lien クッキング	対象	目的	内容
シニアクッキング (なごやかクラブ)	仲間づくり(生きがい作り) 家庭に引きこもりがちな高齢者	健康増進 介護予防	・週1回開催。書道、体操等のプログラムと給食あるいは調理体験を組み合わせた連続講義として実施 ・講座日に給食を提供
多世代間クッキング	誰でも参加できる多世代	地域交流、レクリエーション	月1回開催。調理ヒレクレーション
障害児親子クッキング	障害児とその親	障害児育てママの居場所づくり	・文京福祉センター祭の一講座 ・障害児の子育てママの居場所・サークル作りを試行
親子クッキング	地域児童およびその親	食育	・体験イベント ・食育 食材や栄養についての講義と調理実習
子育てママクッキング(講座)	初めて子育てを経験する母親	乳幼児の食事に関する事項を学ぶ	クッキングおよび講座は年1回開催 子育て栄養相談日は月1回開催。離乳食講座など
福祉のお店 お菓子作りクッキング	リアン文京就労B利用者 法人内福祉作業所とその利用者	専門的な店舗開店にむけた技術の学び 障害当事者の参加と活動	・体験イベント ・放課後デイビスらの昼食づくりやおやつ作り

表2 Lien クッキング



写真1 障害児と親子クッキング(マフィン作り)



写真2 親子クッキング(うどん作り)



写真3 子育てママクッキング(離乳食講座)



写真4 シニアクッキング(なごやかクラブ)