

北保育園調理員



大口中保育園調理員



# する保育園

いていっぱいになる大口町の保育園。  
ける保育園給食についてご紹介します。

大口町の保育園（南・西・北・大口中保育園）は、管理栄養士1名と各園に調理員が配属され、「温かいものを温かいうちに」提供することをモットーとしています。衛生面を考慮し、「当日調理」が原則。作り置きなどは一切しないため、給食の調理が始まるのは午前8時から8時半。「食中毒予防や異物混入を防ぐため、厳しい衛生管理や、さまざまなマニュアルが設定されています」と、管理栄養士である森本信恵さん。

「納入される野菜や食材についている菌が調理室に入らないよう、また、異物混入が一目でわかるよう、ラップやビニール手袋は食品ではあり得ない鮮やかな青色のものを使用するなどの工夫がされています。」  
このような徹底管理の元で調理されたきたての給食が、食缶に分けられ、調理員によって各クラスに運ばれていきます。完成間近になるとおいしそうなにおいが園内に広がるので子どもたちはいつも給食室を気にかけています。「今日の給食は何か？」とよく聞かれます。子どもたちが調理の様子に興味をもつことも自園給食のいいところですよ」と、森本さんはいます。



## 温かい自園給食



子どもたちが スクスク育つのが楽しみ  
北保育園調理員 嶋口貞子さん

「園児から『いつも美味しい給食をありがとう』といわれるとギュッと抱きしめたくになります」と、町内保育園で29年間務め、3月に退職される調理員の嶋口さん。  
「子どもたちには食事を楽しんでもらいたいです。嫌いな食べ物は食卓に出さないのではなく、出してください。お菓子に入れてみるなど調理方法を変えると食べられることも。食事を楽しむ気持ちを育てあげましょう」



管理栄養士 森本信恵さん 「今日の給食」コーナー

保育園	食数	調理員	管理栄養士
南保育園	158食	5名	1名
西保育園	264食	5名	
北保育園	250食	3名	
大口中保育園	170食	3名	

令和3年12月現在



西保育園調理員



南保育園調理員

保育園給食の取り組み

# だし 出汁の いいにおいが

給食の時間が近づくと、園内がおいしいにおい自園給食で園児たちの心と身体の成長を手助



天気のいい日は回廊でいただきます♪  
(西・北保育園)

各保育園には、お貸りしている畑があり、地域の方に管理していただいています。そこで収穫した野菜が給食に入ります。材料や、作り手の顔が目に見えるので、ますます給食が楽しみに。「野菜嫌いの子が、不思議と給食だとモリモリ野菜を食べたりします。『今日はブロッコリーを食べたよ！』とおうちの人に報告しているのを聞くと、とてもうれしいです」と森本さん。各園に「今日の給食」コーナーを設け、お迎えの保護者の方にどんな給食を食べたのかがわかるようにサンプルを展示しています。実際に食べた給食を見ながら、子どもとの会話のきっかけや、家庭の献立のヒントになると好評です。

## 旬の野菜で季節を感じる

「給食の献立で心掛けていることのひとつに、『旬の一番おいしいときにおいしく食べる』ということがあります」と森本さん。「今の時期だと、畑で採れた白菜や大根を献立に入れています。畑では、春はジャガイモやタマネギ、夏はトマト、ナス、ピーマン、キュウリ、オクラ、秋はサツマイモ、サトイモ、というように、代表的な旬の野菜を作り、子どもたちにも水やりなどのお世話をしてもらいながら季節の野菜を覚えてもらっています。今はスーパーに行けば季節を問わず野菜が手に入りますが、やはり旬のものは味も栄養価も違うもの。給食の味と一緒に、旬の野菜の姿も覚えてほしいというのが願いです」





毎朝、園児が調理員にクラスの出席人数を報告

## みんなと一緒にだと 食べれるよー!

子どもの食の悩みの中で多いもののひとつは、好き嫌いではないでしょうか？

不思議なもので、なぜか保育園では子どもたちが給食で嫌いなものが出て来ることができてしまう、という話がよく聞かれます。「お友だちや先生と、顔を見て楽しく会話をしながら食事をするという雰囲気の効果ですね」と各園の園長先生方が口をそろえておっしゃいます。「今は「コロナ禍でパーテーションを設け、会話もままならず、とても残念なのですが、お



未満児の給食は、それぞれ切り方やゆで方を変えて調理

友だちの顔が見えるかどうかで明らかに食の進み具合に差が出ます」このこと。

また、園の畑で自分たちが関わって育てた野菜は喜んでおいしく食べているそうです。給食の時間の前になると、子どもたちがアナウンスする園内放送が流れ、(南保育園は各教室で保育士が伝えます)『今日の畑の野菜』をみんなに伝えます。「自分で育てて収穫した野菜は、みんな残さず食べますよ！そういう日は残食がほとんどありません」と、園長先生。

園では和食を多く取り入れています。和食のいいところは、『出汁』のにおい『が食欲をそとるところ。給食の時間が近づくと、出汁のい



収穫した野菜

いにおいが園中いっぱいに広がり、子どもたちは給食を楽しみに待ちます。「朝は親御さんも忙しいので、どうしても早く用意ができるパン食になりがちです。だからこそ、給食には積極的に和食を取り入れています。大口町は身近に祖父母とかかわることができるといえる子が多いせいか、煮物、あえ物、みそ汁などの和食が好きな子が多いですね」と、森本さん。

また、平成29年にスチームコンベクションオーブンが各園に入り、一度にたくさんのおーブン料理や蒸し料理を作ることができるようになったため、調理にひと手間がかかるごはんも可能になりました。このスチームコンベクション



オーブンのおかげで、魚料理のパリエーションも豊かになったとのこと。それまでは煮魚か竜田揚げが定番だったのが、焼き物も可能になりました。さばの塩焼きは人気メニューのひとつだそうです。

## 献立の工夫

保育園の献立は、子どもたちが食べることが好きになるよう工夫がされています。献立作りで大切にしていることのひとつに、行事や郷土にちなんだ献立を入れています。クリスマスの献立では『みみの木ハンバーグとチキンライス』、冬至には『かぼちゃのほうとう風うどん』が出されました。



調理員が各部屋にでき上がった給食を運び、園児とふれあいます。調理員との関わりを大切にしています



給食の食材をアナウンス(北保育園)



冬至(ほうとう)



クリスマス(もみの木ハンバーグ)



年始(七草汁)



年末年始(昆布の煮物)



取材・文/大口町 NPO 登録団体 ZOOM

これからの季節は、ひなまつり、端午の節句にちなんだ料理と続きます。郷土の料理としては、年末年始に、この地域に伝わる細切り昆布の煮物が出されます。他にも、鬼まんじゅうや味噌煮込み風うどんが出ることも。地域の歴史文化、自然風土、食材の旬を感じ、小さなうちから地元の味になじむのも大切な食育のひとつです。

「保育園には、0歳児から5歳児という、最も食が変化する時期の子どもたちがいるので、離乳食、ささみ食も入れなければいけません。最近は食物アレルギー児も増えており、また、誤食、誤えんも避けなければなりません。実は、節分の煎り豆も誤えんの恐れがある

るので、5歳以下はNGです。そんな中でも、『おいしかった!』といってもらえる献立を考えるのが、やりがいのひとつです」と森本さん。

「コロナ禍で保護者の皆さんと園を結ぶ催しである、給食試食会がしばらくできていません。給食をきっかけに、保護者の皆さんと園が一体となって子どもたちの心身の成長を支えていくことができるよう、一日も早く再開できることを願っています。

**取材にて**

小さいお子さんを育てている親御さんなら誰もが気にかける「食べること」。子どもの食に関する悩みは尽きないことと思います。「好き嫌いをなくたくさん食べてもらうにはどうしたらいいのかしら?」「栄養は足りているのかしら?」「そんな疑問を解決するヒントが保育園給食にあります。園の生活の中では、ほんのひとつきである給食の時間ですが、献立作りや調理に関わる専属のスタッフが何時間もかけて準備をし、子どもたちの笑顔のために頑張っている姿を拝見し、大口町の保育園が大切にしている「子どもを真ん中にしたまづくり」の思いが多くの人に縁の

下で支えられていることを改めて実感しました。

また、珍しい食材でも手軽に手に入り、どんな諸国料理でも気軽に食することができる現代でも、子どもたちが好むのは素材と出汁の味がする素朴な和食だということ、そして友だちの顔を見て温かい湯気の出る料理を前にすると、苦手だったはずのものもいつの間にかおいしく口に入っているというお話を聞くと、子どもたちの成長に大切なものが何かということに改めて気づかされたような気がします。

次回の特集では保育園の食育についてお伝えします。