

# 認定こども園さざなみの森(広島県東広島市) つながりを大切にした給食づくり



子どもたちの給食風景



管理栄養士の田原さんと理事長の難波さん



調理スタッフ



窓から給食を覗く園児たちの様子

## 《概要》

所在地  
広島県東広島市

運営主体  
認定こども園さざなみの森

1日調理量  
給食：270食  
おやつ：150食

年間提供日数  
約290日

主な地産地消品目  
米、野菜、豆腐、  
しらす干し、いりこ

概要URL:<https://www.instagram.com/morinodaidokoro/>

認定こども園さざなみの森は、地域の有機野菜や食材を使って、園児と職員合わせて約300食の給食を提供されています。

子どもたちに安心安全な地域の食材を使った給食を届けることで、豊かな味覚と正しい食を選ぶ力を育てることを目標に、給食づくりに取り組んでおられます。

今回は認定こども園さざなみの森理事長の難波元實さんと管理栄養士の田原哉美さんから、地産地消の取組を始めたきっかけ、困難だったこと、今後の展望等についてお聞きしました。

管理栄養士

田原 哉美 さん(右)、濱家 愛弓 さん(左)

平成28年から先代の原さんの後を継いでこども園の調理を担当しています。毎日試行錯誤しながら、楽しく給食づくりをしています。



## 顔の見える関係性を

●認定こども園さざなみの森が、地産地消に取り組まれたきっかけは何でしょうか。

2011年に幼稚園から認定こども園に移行したことに伴い、給食の提供を開始したのが始まりです。旬の安全な食材を使うことで、子どもたちの味覚を豊かに育むと同時に、地域で採れる食材を積極的に使うことで地域の農業も元気にしたいという強い思いがありました。

給食を始めるにあたり、まずは生産者探しから始めました。地元の農家さんや豆腐屋さんなど現地に足を運び、取引先を決めました。14年たった今でもつながりは続いており、安心安全な食材を届けてもらっています。

●地元食材を使って地産地消を進めていく中で大切にされていることはありますか。

生産者の方々とつながりを大切にしています。ただ食材を納入していただくだけでなく、日頃から丁寧なコミュニケーションをとることに心がけています。今育てている野菜の様子や旬の食材の状況を伺うなど、気軽に話しあえる関係づくりを大切にしています。

また、時には、調理スタッフ全員で農家さんの田畑を訪れ、農業体験をさせていただくこともあります。給食が出来上がるまでの流れを、現場と私たちで共にたいていくことを大切にしています。

食材が私たちのもとに届くまでの背景を理解し、その想いを給食づくりに生かすことを心がけています。

●積極的に有機野菜を使用されているかと思いますが、調達する際に苦労される点や、工夫されていることはありますか。

有機野菜は天候の影響を受けやすいので必要量の確保が難しいといった問題があります。有機農家さん2軒に納品をお願いすることで必要量を確保しています。基本的には地元の有機野菜を仕入れています。必要量が足りない場合は他県で作られた有機野菜を仕入れています。

予定していた野菜が急遽入荷できないとなると献立作成に苦労しますが、その時採れる野菜に変更するなど臨機応変に対応しています。また、届いた野菜をより美味しく子ども達に提供できるよう、台所スタッフ同士で調理方法を常に話し合いながら調理しています。さらに、外部の研修を受講することによって調理技術の向上にも努めています。

お米に関しては、地域の農家さんと契約して、1年分を保管する倉庫を整備しました。

## 地域と協力して農業体験を

●有機野菜の「食べ手」としての取組だけではなく、里山での保育にも力を入れておられるとのことですが。

最近では、子どもたちが食材としての野菜をスーパーで買う商品という形で見える機会がないと感じています。園の周りに広がる里山の自然を生かし、子どもたちと共に野菜やお米を育てながら、食材が食卓に届くまでの流れを体感してもらうことを大切にしています。

●子どもたちはどのような体験ができるのでしょうか。

2010年頃から園近くの耕作放棄地の田んぼをお借りして、地域の方々の支援をいただきながら、子どもたちとお米づくりを行っています。体験する農作業は田植えや稲刈りだけでなく、ハゼかけや脱穀なども一貫して行っています。また、協力いただく農家の方々の高齢化や後継者不足に伴い、お手伝いを兼ね、令和7年からは園が中心となって親子でお米づくりの体験ができる場の提供も始めています。

さらに園内でも、畑や調理で出た生ごみ等を堆肥にするスペース（ミミズコンポスト）を作ったり、園児に仕込みのお手伝いをしてもらったりすることで、食材ができて食べられるようになるまでの流れを見える化しています。

●様々な園の取組みを通して、何か変化はありましたか。

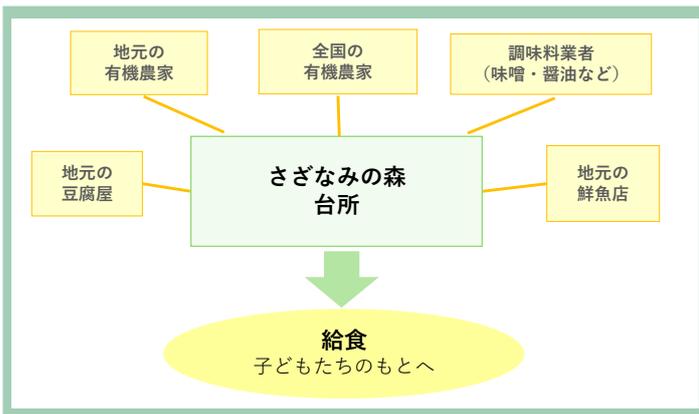
保護者の方の給食メニューに対しての関心が高まったなと思います。子どもたちから、「給食で美味しかったからお家でも作って」とリクエストされるようで、保護者から調理方法を尋ねられることがあります。レシピをお伝えすると、「実際に作ってみました、美味しかったです」と声をかけてくださいます。

また、有機野菜への関心も高まりつつあります。保護者の中には出入りの農家さんから個別で野菜の定期購入をされる方もいらっしゃいます。

その他にも、園の職員が地域の農家さんに協力し、園周辺のため池や水路を整備することで、周辺の里山の原風景を守る活動にも力を注いでいます。それにより、今では虫の生息が確認できる環境が維持できており、園を中心とした地域の里山の保全につながっています。

●仕入れ先等様々な関係者が出てきましたが、それぞれの関係性について教えてください。

関係図



台所スタッフが直接生産者同士つながり信頼関係を築くことで、安心・安全な地元食材や有機野菜の仕入れに努めています。



調理場の風景

美味しい給食を毎日ここで作っています。



みみずコンポスト



米作りの様子

親子で米作りに参加しています。

堆肥になるまでの様子を観察できます。

## 今後の展望

●今後の展望について教えてください。

子どもたちが「何を食べるか」を自分で正しく選べる力と、「本物の味の記憶」を身につけてもらいたいと思っています。

引き続き生産者の方々とのつながりを大切にすると同時に、保護者向けの料理教室や地域と共に田んぼや畑を作ること、有機食材や地産地消への理解を深めてもらいたいと思っています。

また、調理方法や子どもたちが食べたいと思うような盛り付けを学んでいきたいです。

### 食レポ

### きょうのごはん



〈献立〉  
ごはん、のっぺい汁、サバのごま味噌焼き、納豆と青菜あえ、パスタサラダ  
〈使用している地場産物〉  
米(五分づき)、さといも、にんじん、ごぼう、厚揚げ、こんにゃく、こまつな、たまねぎ

### 感想

ごぼうの風味がしっかりと感じられるのっぺい汁もとても美味しかったです。

野菜を多く使われることで栄養面に気を使われており味付けも美味しくご飯がすすみました！