

事例

子供たちから「ごはんおいしい！」の声
～子供食堂での政府備蓄米の活用～

五所川原システム合同会社 いとか学園（青森県）

いとか学園は、平成30（2018）年7月、「いのちを尊び輝くことを学び合う園」を理念として五所川原市に設立された民間の学童保育（放課後児童クラブ）です。令和元（2019）年度から市の委託を受けて運営しており、現在は五所川原市立南小学校を中心として中央小学校、五所川原小学校、栄小学校の1～5年生約70名の児童が放課後の時間を過ごしています。また、いとか学園は、平成30（2018）年8月から毎月1回土曜日に子供食堂を開催してきました。子供（中学生まで）は無料、大人は300円で参加でき、月替わりの昼食のほかに、四季折々の和菓子と抹茶を楽しむこともできます。子供食堂には、放課後児童クラブに通う児童とその保護者、また、老人福祉施設の利用者や乳幼児などの地域の方々も参加しています。美味しい食事を一緒に食べたり、茶道を体験したり、子供同士や世代間の交流を図りながら、触れ合うことで豊かな心を育む一期一会の時間を大切にしてきました。子供食堂の実施に当たっては、いとか学園の調理員やスタッフのほか、地域の方にも手伝ってもらっています。野菜などの食材を寄附してくれる人もおり、地域の人々に支えられながら開催しています。



冬至について調べたことを発表

令和2（2020）年度は、「食育と日本文化」をテーマに、新型コロナウイルス感染症の予防対策を行い、衛生面にも配慮しながら、月1回の子供食堂を継続して実施しました。毎回、季節の日本の伝統行事等を取り上げ、米と地域の季節の食材を使った和食を提供しました。例えば、12月は、「[ん]のつく食べ物と冬至」をテーマに、ごはん（政府備蓄米）、おでん（人参、蓮根、大根、蒟蒻、はんぺん、どんこ椎茸、おしんこを提供し、「ん」と「運」をかけて、来年の「幸運」と新型コロナウイルス感染症の終息を願いながらみんなで食べました。子供たちはもちろんのこと、参加した大人からも、政府備蓄米の「炊き立ての温かいごはんおいしい！」と好評でした。また、これまで米を使った日本の郷土料理として、かぼちゃ餅、五平餅、いなり寿司と一緒に作る体験活動も行ったほか、節分には、豆にちなんできな粉をまぶしたおにぎりをみんなで食べました。さらに、北国ならではの四季の変化に応じ、令和3（2021）年2月27日には「ひな祭りこども茶会」を、3月27日には「梅まつりこども茶会」を子供食堂で開催し、農林水産省から無償交付された政府備蓄米を活用しながら、日本の食文化について学びました。



いなり寿司を作る子供たち

いとか学園では、子供たちにぬくもりのある居場所を提供するとともに、子供食堂等の活動を通して日本の伝統的な食文化を伝える取組を継続していきたいと思っています。

第3章

地域における食育の推進