

有機農産物を利用した給食

～保育園のみどり戦略～

【保育園の取組】

環境への負荷をできる限り低減した有機農業でつくられた農産物を、学校、幼稚園、保育園などの給食で利用する動きが各地で広がっています。

今回は、その1例として、由布市の保育園「こどものにわ楓」を訪問取材した内容を紹介します。

同園は、平成9年に開園した、0～5歳児30名ほどの比較的小規模の園で、開園以来、毎日の給食に、同市内や県内でつくられた有機農産物を積極的に利用しています。



〔有機農産物を利用した給食〕

【有機農産物を利用した給食】

取組のきっかけは、創業者の 林 悦子 園長が、かつて他園の保育士であった頃に、自然と調和し、日本人に適した伝統的な食生活の大切さを意識するようになったことに遡ります。当時の給食に有機農産物を取り入れようと、まずは取り組みやすいしょうゆなどから導入していったとのことでした。

現在、同園の給食室では、有機給食を安定して提供するために、さまざまな工夫を行っています。

化学農薬を使わない有機農産物のため、天候や病害虫などの影響で、想定どおりの野菜が入手できないケースもあり、取材当日も、にんじんが入手できなかったため、代わりになすを上手に使っての調理が行われていました。



〔農業体験（田植え）〕

【こどもの食事の大切さ】

味噌や、天然酵母を使ったパンなども給食室でつくっており、有機野菜や、近隣農家の協力で園児が田植えや稲刈りを行った米などとともに、給食に提供しています。

調理も、野菜本来の味が十分に味わえるような加熱方法や切り方を取り入れたり、甘酒を使って甘さを出したりと、美味しい給食づくりに余念がなく、食べ残す園児も殆どいないとのことでした。

同園のこのような取組は、「0歳から就学までのこどもの食事が体の基本をつくる」という考え方によるとのことです。園児の農業体験も通じ、「自然の恵みによる食事」への感謝の心が育まれる食育を進めています。

〔農業体験（稲刈り）〕



〔農業体験（じゃがいもの収穫）〕