

# 委託給食・宅配弁当 どうやって決めているの？

園での食事は、子どもの心や体の成長に欠かせません。園の食事を外注する場合、企業選びも慎重におこないたいですね。外注先を選ぶポイントや連携の様子などを、園の事例から見てみましょう。

## 園レポート1 宅配弁当

### 子どもたちの豊かな食事のために 園と一緒に考えてくれる企業を

#### 食材へのこだわりと アレルギー対応が決め手



福岡県福岡市の学校法人弥生幼稚園では、週3回、給食の日を設けています。その日に出す弁当は、4年前から「レモン」(同市)の宅配弁当です。しかし、レモンに決めるまでは、園の考えに合う企業を求めて外注先を何度も替えてきました。

「子ども受けのよい食べ物や、冷凍食品や加工品ばかり使っている企業ではなく、食材選びから子どもの体のことを考え、アレルギーにも対応してくれる企業を探しました。そして、レモンにたどり着きました」と話すのは、園利光世主任。レモンの、無添加・無農薬・有機野菜・天然塩など、一つ一つの食材にこだわりをもち、日本人の体に合った食事を作っていること、

保温容器は、給食に使用できるレモンが用意されています。



様々なアレルギーにも対応していることなどが園の考えと一致していました。

「入園当初の子どもたちは、煮物中心でごはんも五分つきという見慣れない食事内容に戸惑いますが、徐々に慣れて、おいしいと笑顔で食べるようになります。レモンの弁当にしてから、体の中から健康になり、子どもたちはもちろんのこと、職員も風邪を引きにくくなりました」(園利主任)。

#### 企業との連携で 心も体も豊かに



弥生幼稚園では、今年の5月から弁当箱は使わず、ごはん・みそ汁・おかずの3種類を食器に盛りつけて、食事を提供するようになりました(給食費300円/1食)。

園が「家庭と同じように食事を提供したい」という考えをレモンに伝え、レモンがそれを受け

け入れてすぐに実現したものです。

提供方法を変えてから、子どもたちは自分の食事を把握できるようになりました。これは、あそびの中での決断力や自己判断能力につながっているようです。「子どもたちが心も体も豊かになっている姿が実感できます。食事も進んで食べるようになり、足りない日も出るほどです」と園利主任。

企業と連携した取り組みで、今まで以上に食事の時間が楽しい時間となっているようです。



レモンは現在、私立保育所(認可外含む)23園、私立幼稚園10園に弁当を供給しています。「私たちの命をつくっているのは食べ物です。その質は生命力に直結しています。質にこだわること、より健康な体を保つことができます」と話すのは、同社の代表取締役、柴田尚さん。カロリーや塩分ばかりを気にする保育者が多い中、レモンでは、食事を単に体を動かすための燃料として捉えず、食べ物の持つ「生命力」をいいたくこととを考え、自然の物や旬の物など、質のよい食材の提供にこだわっています。

食材へのこだわりだけでなく、メニュー表に食育情報などを掲載したり、保護者に向けて食の話をおこなう会を開催するなど、積極的に食育を展開しています。また、保護者だけでなく、年長児対象に食の話をすることもありま



保温できる容器で届けられた食事を、園で盛りつけて提供するため、温かい食事が食べられます。この形式になってから、残食が減りました。