

給食の温かみを園児に



新しい給食は「おいしい」と園児・保護者に好評だ

香竜幼稚園(小林研介園長、栃木県佐野市)は、園児約百人の幼稚園。今年三月、厨房設備を園舎内に作り、六月からアイコーメディカルのハイブリッド給食システムを導入した。給食の様子取材させていただき、小林園長に新しい給食について話していただいた。



小林園長

うちでは給食とは呼ばず、キンダーランチと呼んでいます。もともとお弁当持参の幼稚園でしたが、どうしても食べ物が偏りが出るので、親のニーズで、十一年前に給食(仕出し弁当形式)を導入し、月水金お給食、火木がお弁当という形でやってきました。

しかし、厨房を作る費用も派遣してくる費用も、費用もそれほど掛からないことが分かり、どんどん拍子に話が進んで、厨房工事も今年三月末から

ハイブリッド給食を導入

スタッフは園児のお母さん

香竜幼稚園に給食の取組材に伺ったのは、七月六日、晴天の暑い日だった。この日の献立は、冷や七タうどん、星のコロシケ、デザートにメロンという七タメニュー(写真)だ。七タにちなんで、コロシケの形はかわいい

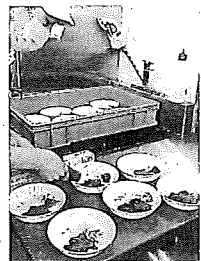


七タメニューの七タうどんと星形コロシケ

新しい給食は六月から始めたばかりだが、園児たちも残さず食べ、味もおいしい。味のおわりにはお代わりする子どもも多く、多めに炊いたご飯が足りなくなることがある。表と「食育たより」(アイコーメディカル発行)が



派遣スタッフとマネージャーの小林さん(左)



最後に美しく盛り付け

保護者に渡される。香竜幼稚園の場合、給食を作っている厨房の広さは約四坪。二つの釜とスチームコンベクション(スチームオーブンレンジ)、冷蔵庫、食器棚、シンクなどがコンパクトに配置されている。この設備で三百人分の給食が提供できるそうだ。

園では飲み水用、放射線防護もカットできる。近年、増えているのがアレルギーの子どもの説明会を行い、一人一人面談をして、アレルギーにも対応

品管理・保証の国際規格であるISO9001と、原材料から喫食までの全ての段階を管理するHACCP(危害分析重要管理点)システムに基づいて行われており、安心、栄養の高いメニューに十分留意している。

使用したうどんは、讃岐うどん。子どもたちの味覚のために豊かな味を届けたいという同社のこだわりだ。もちろん献立の作成は管理栄養士などの栄養の専門家が行っており、栄養のバランスには十分留意している。

自園で給食可能に

キンダーランチ

香竜幼稚園園長 小林 研介氏

しかし今後、幼稚園がどこでも園児のいる認定子ども園に変わっていく。乳幼児の保育もするようになる。自前の給食、アイコーメディカルの給食を導入する。半調理した食材を送る。厨房がなくても必要になる。費用もそれほど掛からないことが分かり、どんどん拍子に話が進んで、厨房工事も今年三月末から

活動や保護者活動に役立つように考えています。将来的には地域の結び付きを強めるような取り組みを給食の中に取り入れていきたいと思います。



香竜幼稚園の厨房

豊かな味を子どもたちに

アイコーメディカルが食材、献立、厨房設備、安全衛生管理、これら全工程の品質管理を担っています。

同社が掲げるのは日本の食文化の継承。そのため給食の献立は和食中心だ。炊きたてのご飯とさまざまな食材を、きれいな食器に盛り付け、楽しくおいしく食べてもらうよう努めている。七月六日の七タメニューで

食文化の未来を考える 株式会社アイコーメディカル

〒485-0803 愛知県小牧市高根1-200 Tel0120-332-354 Fax0120-332-359 info@aiko-medical.co.jp

