

秋田市濁川の認定こども園 **オーガニック給食で食育** みそは園児が手作り



オーガニック給食を食べる園児たち

秋田市濁川の認定こども園・あきたこどもの森（小玉朋子園長、13人）は本年度から、農薬や化学肥料をできるだけ排した「オーガニック（有機）給食」を提供している。健康に配慮した食事を園児に取ってもらうのが狙い。

5月27日の給食は、たけのこご飯、みそ汁、キュウリにみそを添えた「もろきゅう」の3品。園児たち談笑しな

がら、おいしそうに頬張っていた。年少の中山丈太郎ちゃんは「たけのこご飯がおいしくて全部食べた。キュウリはシャキシャキしていた」と話した。園によると、キュウリやみそ汁のにんじんなど、野菜は全て有機栽培で育てられたもの。みそは園児による手作りで、原料の大豆やこうじも有機栽培だという。



5月27日に提供された（上から時計回りに）もろきゅう、みそ汁、たけのこご飯

職員が採ったタケノコや、園が借りている市内の田んぼで育てたコメも食材に使われた。

園は食育を重視している。園舎のすぐ近くにある田んぼのほか、市内外で畑やシイタケのほだ場を借りていて、園児は日常的に農作業を体験し、収穫後は給食で食べている。近くの農家を見学にも訪れることもある。以前からオーガニック給食の導入を検討していて、今年に入ってから有機栽培の県産野菜を扱う業者と知り合い、4月に開始することができたという。業者から週2回、有機栽培の野菜が届けられるほか、スーパーなどで購入する際も農林水産省が認証した「有機JASマーク」付きのものを選んでいく。加工品も無添加のもの、調理に使う水もミネラルウォーターというこだわりぶりだ。

小玉園長(53)は「給食をきっかけに、子どもの健康を気遣う意識が家庭にも波及すればうれしい」と話している。（羽生田一海）（令和6年6月12日（水）秋田魁新聞より一部抜粋）