

食育活動における新たな取組みについて

当社は、自己自然治癒力を高める正しい食のスタイルの普及を目指す一般社団法人Smart Food協会（本社：東京都中央区、代表理事 酒井康光）及びSmart Food スクールの運営とウェルネスマーケティングを展開する株式会社Smart Lab（本社：東京都中央区、代表取締役 酒井康光）と、キッズガーデンプレップスクール代官山などプレスクール4園での食育活動で協力することに合意し、2018年2月より開始いたしました。

2016年に国が公表した第3次食育推進基本計画では、「子どものうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎」であるとし、「若い世代を中心とした食育の推進」を第一の重点課題として挙げています。

プレスクール各園では、これまでも「食べることは、生きること」をテーマに、食材や専属の調理スタッフの配置をはじめ食育に取り組んでまいりましたが、これまでの取り組みに加えて、

「Kids Smile Meal Project」として、Smart Food協会及び株式会社Smart Lab協力のもと、園児の安心・安全や健康、食育を意識した給食にリニューアルしてまいります。具体的には、特に以下の3点を実施することで、より一層給食の質を高めめます。



1.基本調味料の見直し

これまでも基本調味料にはこだわってまいりましたが、今後は更に“天然醸造”のものを使用してまいります。“天然醸造”の調味料は、素材本来の旨みが活着けるとともに、身体に良い機能性成分を持っています。添加物が含まれていない天然醸造の基本調味料を使用することで、園児の健康により一層配慮した、安心・安全な給食を提供します。

2.「発酵」を意識した食材選び・調理

体の健康には、腸内細菌叢の多様化が重要です。特に、幼児期はまだ腸内細菌叢が定着する前の時期ではありますが、将来偏食にならないよう、自然本来の旨みを覚え、添加物による味に負けない「本当の味覚」を育てる大切な時期です。早い時期から体に良いものを「美味しい味」と体感し、体得して頂くことは食育においてとても重要です。プレスクールの給食では、現在の健康のためだけでなく、将来のことも考えた美味しい給食を提供します。

3.職員への食に関する教育

園児に提供する給食を変えるだけではなく、園児のための栄養・調理・食育に関する勉強会を、職員向けに定期的開催いたします。給食に携わる栄養士、調理師に加え、保育士も参加し、正しい知識や最新の知見を学び、継続的にプレスクールの「食」に関する質の向上に努めます。

これらの取り組みを進めていく上で進めていく上で大切なのが、保護者の方々のご理解・ご協力です。

各ご家庭での食習慣や生活習慣が、園児の好き嫌いや腸内環境、免疫力に影響を与えていると言われております。

そのため、保護者の方々向けに「Smart Food食育講座」をはじめとする勉強会なども順次実施してまいります。

なお、今後導入園での実績を踏まえ、当社が運営する他園での展開も検討してまいります。

KIDS GARDEN Kids Smile Meal Project

協力 Smart Food
EAT WELL. EAT SMART
SFA SMART FOOD
Smart Lab

基本調味料の見直し
化学調味料不使用のもの、擬似醸造でない調味料、酸化を極力排除した食用油、栄養価の無い砂糖ではなく栄養価や機能性を考えた代替糖などを選択しました。

「発酵」を意識した食材選び・調理
醤油麹、塩麹、味噌、ヨーグルトなど発酵食品を調味料や食材に活用して調理します。

職員への食に関する教育
食べ物で自己自然治癒力を高めるために何を気をつけるべきか調理スタッフを中心に学習機会を継続的に作ります。



<“Smart Food”とは>

血糖値のコントロールと腸内フローラの適正化で人間が本来持つ、自己自然治癒力を高める食のスタイル。エビデンスに基づく食のスクールを株式会社Smart Labが運営、一般社団法人Smart Food協会が監修し、民間の資格認定制度を展開しています。

株式会社Smart Lab (<https://www.smartlab.jp/>)
一般社団法人Smart Food協会 (<http://smartfood.or.jp/>)