

News Letter

2015年
1月

中国四国農政局
松江地域センター

「完全米飯給食」はじまる！ ～ 浜山保育園（島根県出雲市） ～

文部科学省では、平成19年度に米飯給食の実施が全国平均で週3回の状況となったことを踏まえ、さらなる米飯給食の推進を図っています。

また、農林水産省では、米を中心とした日本型食生活を実践するため米の消費活動や、米飯給食の拡大に向けた取り組みを行っています。

今回は、平成26年10月から完全米飯給食に取り組んでいる“社会福祉法人 浜山福祉会 浜山保育園”を紹介し
ます。

浜山保育園(島根県出雲市)では、平成26年10月から「完全米飯給食」をはじめました。

同園では、以前より食物アレルギーに配慮した給食にも積極的に取り組み、和食を通じて健康的な食習慣の定着を図っています。



浜山保育園

現在、給食では県内産コシヒカリとし、年間使用量の1/2は提携農場(近隣市)が生産する有機栽培米を使用して、白米に比べビタミンなど高栄養価である七分づきの米を提供しています。

米飯はパンに比べ脂肪分を抑制した献立が容易となることから、副食には旬の食材などを取り入れ食材本来の味を引き出す調理をするなど、身体にやさしく栄養バランスの取れた給食を提供しています。

同園では、保護者あての食に関する便りなどを通じ、給食に使用する米の生産者情報や、有機や無農薬の栽培情報など、きめ細やかな情報提供に取り組んでおり、保護者からは「パンには外国産原料が使われることもあるが、米飯は国産米を使うのでうれしい」、「給食に使う食品・食材が全て国産品となってうれしい」など喜びの声が寄せられています。



給食を食べる園児の様子

さらに、平成27年度に使用する年間約1,500kgの米は、近郊農家などから有機米を仕入れることが可能となりました。このほか、野菜類についても無農薬や低農薬の契約仕入れも導入されており、契約農家からの仕入れをより一層拡充する予定です。



取材当日の献立

米飯給食を通じて、未来を担う子どもたちに、「食」の安全と味にこだわり、食べる事の楽しさや喜びを感じ、心も身体も元気に育ててほしいと発展的な地域連携が期待されます。

【問い合わせ先】

社会福祉法人 浜山福祉会 浜山保育園

TEL: 0853-22-1612 FAX: 0853-22-7282

http://www.hanayama.ed.jp



島根

保育所広がる米飯給食

県内 和食の習慣 定着目指す



10月に完全米飯給食とした浜山保育園

県内の保育所で、給食の主食を毎日ご飯にする完全米飯給食や、ほぼご飯とする動きが広がっている。国産米を使える安全・安心の利点に加え、和食を味わう習慣を幼少期から定着させたいとの思いが背景にある。

(樋口浩一)

浜山保育園(出雲市)は10月から、1、2週間に1回主食としていたパンをやめ、毎日の主食をご飯にした。県産コシヒカリで、うち半分は大田市の提携農場が作る有機米。ピタミン豊富な七分米として提供する。

「生産者が見えるご飯は外国産原料が入りがちなパンより安心。健康的な和食を食べる習慣を根付かせたい」と古川泰道園長(38)。保護者からも「歓迎の声が届いた」と言う。葵保育所(益田市)は4月、週1回の主食だったパンをご飯にした。献立を作る御神本優子栄養士(38)は「パンに比べ、脂肪分を抑えた献立が作りやすい」とメリットを説明する。

益田市は、県内19市町村で最も導入の動きが目立つ。同市保育研究会による昨年11月の調査では、29保育所のうち半数近くの13施設が完全米飯だった。

先駆けは、2010年8月に始めた吉田保育所。09年に園児100人の病欠数は1日平均4.4人だったが、13年は2.3人に減ったという。杉原幸江所長(58)は「因果関係は定かではないが、園児の病気の回復が早くなった。流通量が多い旬の野菜と組み合わせやすく、食材費も2〜3割抑えられたと話す。子どもの卵や牛乳アレルギーに配慮し、米飯給食にする保育所もある。8月、週1回程度のパンをご飯に変えた城東保育所(松江市)の八木洋子所長(60)は「皆で同じ献立を味わえるのでアレルギーの子どもが喜ぶ」という。おやつにはパンも出すが「朝自宅でもパンを食べる子どもも多く園ではご飯を食べてもらおうと決断した」と話していた。

松江支局 ☎0855223332 FAX(23)33324
川本支局 ☎0855720262 FAX(72)3004
浜田支局 ☎0855221845 FAX(24)0061
益田支局 ☎0856221636 FAX(31)0040