



古き良き時代から引き継いできた和食で、 本来の健康で強いからだづくりを目指して

ある日の すくすく保育園さんの給食



魚のフライ

ポテトサラダ

大根のお漬物

梅醤番茶

大根のお味噌汁

納豆と玄米



みんなで味噌づくり！
塩とこうじをまぜまぜ～ト すりすり～♪

薩摩川内市でオーガニック給食に取り組んでいる保育園があると聞いて、わくわくしながら取材に出かけました。その日はちょうど味噌作りの日で、その様子も取材させていただきました。

2019年設立とのことで、建物も新しく、保育園の内部も園児たちの目線で設計されているなあと感じるものばかり。水道、手洗い場の高さ、トイレの便器やドア、部屋に入るドアノブの高さなど。園児たちが温かく迎えてもらっていると感じ、安心できるものばかりです。

「いい味」「本物の味」を、
小さいときから味わう体験
あちこち眺めているうちに、広間（教室）の中央で味噌作りが始まりま

徹底した素材選びで
口に入れる食べ物と、
口から出す言葉を
大切にしています。



【株式会社白川 企業主導型保育園 すくすく保育園】
代表 白川久美子さん・園長 白川淳朗さん
2019年設立。自分の頭で考え行動できる人になるための
保育を目指しています。



小さい組さんは大豆をつぶすお手伝い



した。煮た大豆をつぶし塩こうじと混ぜ丸く丸めて袋の中に詰めていきます。「みんなが作ったこの味噌は8月頃にお味噌汁になって食べられますよ。」と先生からお話があった後園児たちは手洗いに水道のある所に走って行くも、水で洗わず自分の手をペロペロとなめ始めました。「おいしい!!「あま〜い」と言いながら、大豆や糍(こうじ)のかけらひとつづつ残さずなめています。「いい味「本物の味」を、こんな小さいときから味わえ体験できるなんて、すばらしいなあと思えました。

地産地消で旬のものを。 無添加、無農薬で安心を。

「すくすく保育園」を設立された白川久美子さんにお話を伺いました。

「口に入れる食べ物と口から出す言葉を大切にしています。すくすく保育園の給食は徹底した玄米給食です。オーガニック、ミネラル、発酵たっぷりの食材を選び、毎日のみそ汁は子どもたちが作った味噌を使っています。基本的には肉類・卵・乳製品は使用しないので、アレルギーのある子どもも安心して食べられます。日

本人の古き良き時代から引き継いできた和食で、本来の健康で強いからだづくりを目指しています。

食材は地産地消で地元のオーガニック食材で、旬のものを使用しています。もちろん調味料も、添加物を使用していません。野菜や玄米は、無農薬栽培をしている農家さんを探し回って契約しています。

玄米は、完全無農薬の合鴨農法で作っている郡山の福永農園さん。無農薬野菜は、宮之城町の家根谷さん。生産者の方が園に直接運んでくださったり、園長先生がトラックで取りに行ったりしています。

年間計画の中には梅干づくり、切干し大根づくり、ぬか漬け仕込みなどもあります。』

「薩摩川内市の給食を オーガニックにする会」

私たちがこの園のオーガニック給食の取り組みを知ったのは、保護者の方から協会への問い合わせがあったことがきっかけでした。「始良市でオーガニック給食が実現していることを」「オーガニック」という冊子で知



あま〜い、
おいしい〜!

おおきな
みそ玉が
できたよ!

手についた大豆はごちそうです

最後は丸めてみそ玉づくり



おいしくな〜れ

小さい組さんのつぶした大豆を投入!



たくさん遊んだ後のご飯はおいしいね



味噌づくりの後は元気いっぱい外遊び



みんなと一緒に苦手な野菜も食べられるよ



1月はみんなで切干大根を作ったよ

りました。県内でオーガニック給食を実施している学校があることをたくさんの方々に知ってもらいたいので、冊子を送ってほしい」というものでした。

そして「薩摩川内市でも学校給食をオーガニックに出来ないかと願い、保護者たちと『薩摩川内市の給食をオーガニックにする会』を立ち上げました。」とのこと。この会の方々は現在、「弁当の日」の上映会(2022年2月20日開催)を計画したり、マルシェへ出店しオーガニックの大切さを伝えようと活動されています。

『薩摩川内市の給食をオーガニックにする会』
インスタグラム
KS organic kids+



今回、取材を快く引き受けてくださり、協力してくださったすくすく保育園の白川さん、園長先生、スタッフの皆様、元気な園児の皆さん、本当にありがとうございました。
引き続き、保護者の方々のオーガニック給食に向けての熱い思いを取材し、報告したいと思います。
(文責 福迫眞理子)



園内でもちょっとだけ野菜作り

株式会社白川 企業主導型保育園

Suku Suku nursery school



すくすく育つ、すくすく保育園

- こだわりの玄米和食給食
- 信頼のおける無農薬農家と契約
- 安心安全の無添加調味料を使用
- 園児がお味噌を作る保育園

