

# Thyme Time Restaurant

## No.1

4月28日から給食が始まります。最近は「食育」という造語が、学校でもよく使われるようになりましたが、おおぞら幼稚園ではもう20数年も前から、子ども達が野菜を育ててクッキングをする活動をしています。豊富な量と種類の食物や食材と多くの食品添加物が子ども達の食生活に悪影響をおよぼしていることは間違いありません。

おおぞら幼稚園のランチ（給食）は他の幼稚園とはかなり違います。去年は約600種類の料理を子ども達に提供しました。そのうち3種類だけ2回作りましたが、あとは1回だけでした。他に32種類のデザートも作りました。その他に果物は122回提供しました。食品添加物や農薬を完全に排除するのは難しいですが、できるだけ気を付けて選ぶと摂取量はかなり少なくできます。果物も低農薬や無農薬栽培をしている農業者から仕入れています。魚の料理も積極的に入れたいと思います。基本的には薄味にして、食材の味がわかるように心がけています。現在調理スタッフは5人いますが、全員調理師免許を持っています（ちなみに園長は調理師、事務長は調理師とフードコーディネーターの資格もあります！）。

子ども達に無理強いして嫌いな料理を食べさせたりはしませんが、「少し食べてみない？」と声をかけます。そして、食事のマナーも教えています。

メニューは2週間ごとにお知らせします。お気づきのことやご要望があればいつでもお話し下さい。

2010/4/22 おおぞら幼稚園