

2016年9月29日

## 【時短+αへ】“時短しながら食育できる”献立Kitが登場！

### Kit Oisix キッズメニューをリニューアル(9月29日～)

～子どもの食の専門家 太田百合子氏が全メニューを監修・保育園とのアドバイザー契約も～

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表:高島宏平)が提供する、必要量の食材とレシピがセットになった時短献立キット「Kit Oisix(きつとおいしっくす)」は、「よく食べ食に興味を持つ子どもに」をテーマに、キッズメニューを9月29日(木)よりリニューアルいたします。

新たに、子どもの食の専門家・太田百合子氏による全メニューのレシピ監修や、食育に力をいれる保育園とアドバイザー契約を結び、保育のプロの食育の知見やノウハウをメニューに活かしていきます。

さらに、忙しい中でも子どもの「手伝いたい!」の気持ちに応えられる様に、子どもが安全にお手伝いできる調理工程を“お手伝いポイント”として全レシピに掲載するなど、調理時間を短縮するだけでなく、子どもの食育へと繋げられるサービスとして、さらにパワーアップいたします。(URL:<https://www.oisix.com/sc/kitkids0929>)

#### 全メニューを幼児食の専門家が監修



豚と4種野菜のつるつるチャプチェ風

#### 専門家による食育ノウハウを紹介

##### 太田先生の好き嫌い克服法ノウハウ 苦手な野菜は甘じょっぱく



小松菜、ほうれん草などの野菜が苦手な子には、味付けにひと工夫。醤油と砂糖や、醤油とみりんなど、甘じょっぱく味付けすると食べやすくなりますよ。



全レシピに  
「子どもお手伝いマーク」付き



#### ■背景

Kit Oisixのメインユーザーは、子どもがいる方が約7割で、有職者比率も高くなっており、“忙しくても子どもの食を大切にしたい”というニーズが高まっています。

これまでKit Oisixでは、キッズ向けに開発したレシピの中から、実際に子どもに試食頂く「コドモニター制度」などを導入し、“子どもが美味しく食べてくれるメニュー”を目指してきました。

今回、子どもの食に関する専門家の知見、保育園のノウハウをメニューに活かす事で、よりキッズメニューの質を上げ、時短だけではなく、高付加価値を提供していきます。

#### ■キッズメニュー リニューアル概要

##### ①食育のプロの知見を“子どもの好き嫌い克服ポイント”として全レシピに掲載！料理をしながら食育ノウハウが学べる

管理栄養士でもあり、子どもの食について、数々のメディアで活躍する太田百合子氏が全キッズメニューを監修。

##### 太田先生の好き嫌い克服法ノウハウ 苦手な野菜は甘じょっぱく



小松菜、ほうれん草などの野菜が苦手な子には、味付けにひと工夫。醤油と砂糖や、醤油とみりんなど、甘じょっぱく味付けすると食べやすくなりますよ。



苦手な野菜を小さく刻んで混ぜ込むのではなく、「食べられた!」と子どもに自信を持ってもらう事を大切にしていきます。例えば、“ピーマンは横に切るとやわらかく仕上がりがり食べやすくなる”など、食材の切り方や組み合わせ、見た目を可愛くする工夫など、子どもが食べやすくなるポイントを具体的に監修して頂きます。

それら具体的なノウハウを、全メニューのレシピ裏に、“子どもの好き嫌い克服ポイント”として記載するなど、料理をしながら太田先生の食育ノウハウを学ぶ事ができます。

▲全レシピ裏に太田先生の食育ノウハウが記載

## ②食育に力をいれている保育園とアドバイザー契約を締結！子どもや保護者のより“リアルな声”をメニューに反映

ビュッフェ形式のランチなど、独自の考え方で、食育に力をいれている茶々保育園グループなど複数の園とアドバイザー契約を結び、保育園のノウハウもメニューに活かしていきます。

今後は、各園の保育や食育に携わる管理栄養士や保育士と定期的な会議を行い、子どもや保護者に評判の良かったメニューの傾向をヒアリングしたり、オイシックスのキッズメニューについての具体的なアドバイスを頂き、保育の現場ノウハウをメニュー開発に活かしていきます。

### <提携保育施設について> ※以下はアドバイザー園の一部です

#### ■茶々保育園グループ (<http://chacha.or.jp/>)

茶々のランチはビュッフェ形式のランチ。旬のものをふんだんに使用し、見た目や食感を生かした手作りの温かい料理を温かいうちに食べられる。そして、一人ひとりがメニューや食べられる量を考えて取り分けることで、自分の“食”を意識するようになる、茶々ならではの食育を実践している。

## ③全レシピに「お手伝いポイント」を掲載。忙しくても子どもに安心して調理を任せられる工程が一目で分かる！



まぜる・こねる・つぶす、といった安全で子どもが楽しめる工程を「お手伝いポイント」として全メニューに掲載。忙しい毎日でも“お料理を手伝いたい！”という子どもの気持ちに応えやすくなります。

親子で一緒に料理をする事で、コミュニケーションを深める事ができるだけでなく、「料理は楽しい」、「自分で作ったものは美味しい」といった食への興味関心を高める事ができ、子供がより楽しんで食事をしてくれる事を目指します。

◀「お手伝いポイント」マーク

### <管理栄養士 太田百合子氏監修キッズメニュー (一部)>

主菜:豚と4種野菜のつるつるチャプチェ風/キャベツと大根の旨塩和え

発売期間:9月29日(木)10時~

価格:2人前 990円 / 3人前 1,390円

主菜:野菜たっぷり!おかわりキーマカレー / 副菜:クルトンのせ コールスロー風サラダ

発売期間:9月29日(木)10時~

価格:2人前 1,230円 / 3人前 1,680円

販売先 URL:<https://www.oisix.com/sc/kitkids0929>

### <管理栄養士 太田百合子氏について>



東洋大学非常勤講師、横浜創英大学、聖心女子専門学校非常勤講師。

長年、東京「こどもの城 小児保健クリニック」で栄養相談や離乳食講座などを担当。

現在は大学や専門学校の非常勤講師をはじめ、講習会の講師、TV、育児雑誌などの監修で活躍中。

#### ■Kit Oisixとは

必要量の食材とレシピがセットになり、主菜・副菜の2品が20分で作ることができる時短献立キットです。総出荷数が300万キットを突破し、「Kit Oisix献立コース」の定期会員数は3万人を越え、2013年7月の発売以来、共働き家庭や働く女性の増加を背景に、好評をいただいている商品です。また、忙しいご家庭での使いやすさを追求する商品設計や日々の運用は、日本サービス大賞に表彰されるなど、外部からも高く評価いただいています。

※日本サービス大賞は、サービス産業生産性協議会 (SPRING) が主催し、日本の優れたサービスを表彰する日本で初めての表彰制度です

