

うんちが変わる。こどもの未来が変わる。 名古屋東学院『いいうんちプロジェクト』本格展開！

学校法人名古屋東学院（本部：愛知県名古屋市、理事長：八幡繁和）は、令和5年より取り組みを開始し、令和6年度から本格運用させてきた食育プロジェクト『いいうんちプロジェクト』を、このたび対外的に広く発信します。毎日の給食を通して園児の健康的な生活習慣づくりを支える、医療監修つきの幼児教育プログラムです。



名古屋東学院いいうんちプロジェクト (<https://azumayouchien.com/unchi/>)

『うんち』は、こどものからだから届くメッセージ

『いいうんちプロジェクト』は、単に「栄養バランスのよい給食」を提供するだけでなく、何を食べ、どのように噛み、どのように排泄し、どのように育っていくのかを、教育・食育・医療の視点から見つめ直す取り組みです。

プロジェクトには、職員と消化器内科医、産婦人科医などの女性医師の専門家チーム『チーム女医』が参画し、幼稚園の給食・保育現場が連携し、幼児期の“食べる力”“噛む力”“出す力”を育てる環境づくりを進めています。

「うんち」は、子どもにとって身近な言葉でありながら、家庭でも教育現場でも、真正面から語られる機会は多くありません。

名古屋東学院では、給食を「子どものからだを育てる教育の時間」と捉え、できるだけ多くの食材に触れられる献立づくりを進めています。

目指すのは、100種類の食材を取り入れた給食です。

野菜、海藻、きのこ、豆類、魚、発酵食品など、家庭だけでは偏りがちな食材にも園生活の中で自然に出会うことで、子どもたちの味覚と食への興味を広げていきます。

また、毎日の給食前には小さなぼしを一匹、しっかり噛んで食べる「噛み噛みタイム」を実施しています。

この毎日の積み重ねが、よく噛んで食べる習慣につながります。

「何を食べるか」だけでなく、「どう食べるか」まで見つめること—それが東学院の給食改革『いいうんちプロジェクト』です。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

学校法人名古屋東学院本部 担当：八幡・葛西 TEL：052-701-3191 MAIL：azuma@azumayouchien.com

“チーム女医”のこだわりの取り組み

『いいうちプロジェクト』という名称は、子どもにも保護者にも伝わりやすいネーミングです。

しかし、その裏側にあるのは、幼児期の食と健康に本気で向き合うプロ集団の取り組みです。

本プロジェクトには、職員とともに消化器内科医、産婦人科医など、からだの仕組みや母子の健康に向き合ってきた女性医師たち“チーム女医”が参画しています。

この取り組みには、様々な思い、こだわりが込められています。

【にぼしの価値】

毎日 1 匹のにぼしは、単に栄養（カルシウムや鉄分）を摂るためだけではありません。咀嚼力を鍛え、にぼしのワタの「苦み」を経験することで、少しずつそれを「旨味」として認識できるようになります。

味や香りへの気づきを広げ、自然なおやつへの関心を高める食育の教材として活用しています。

【100 種類の食材への挑戦】

一般的な給食では出会いきらい食材も含め、100 種類の食材使用を目指しています。

様々な食材を取り入れることで、子どもたちが多様な食材に親しみ、食への関心を広げることを目指します。

【オーガニックへのこだわり】

野菜はオーガニックな素材にこだわり、玉ねぎの皮でスープを煮出したり、にんじんは皮ごと使っています。

素材をできるだけ無駄なく活用する調理法で、豊かな食経験につなげながら食品ロス削減にも取り組んでいます。

またこれらの取り組みにより、園児やその保護者から嬉しい声が届いています。

【園児・保護者の声】

- ・味覚、嗅覚が発達してきた
- ・自然の味をおいしいと感じるようになった
- ・便秘が改善されたように感じる
- ・給食を残さず食べるようになった など

※名古屋東幼稚園・東貴船幼稚園では現在入園相談を受け付けています。詳しくは学校法人名古屋東学院ホームページよりお問い合わせください



幼稚園発の食育を、企業と地域へ広げる

『いいうちプロジェクト』は、園の中だけで完結する取り組みではありません。

食材をつくる人、届ける人、調理する人、食育を支える人、子どもたちへ提供するひと口は、多くの人と企業の力で成り立っています。

学校法人名古屋東学院では、「子どもたちの実生活に届く食育」として、本プロジェクトの趣旨に賛同する企業・団体との連携も視野に入れています。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

学校法人名古屋東学院本部 担当：八幡・葛西 TEL：052-701-3191 MAIL：azuma@azumayouchien.com

地域食材の提供、食育プログラムの共同開発、親子向けイベント、フードロス削減、オーガニック食材や発酵食品の活用、SDGsに関する共同発信など、幼稚園の現場から広げられる可能性は数多くあります。

『いいうんちプロジェクト』は、幼児教育、食育、医療的知見、企業共創をつなぐ、名古屋東学院発の新しい取り組みです。

【『いいうんちプロジェクト』概要】

名称：いいうんちプロジェクト

実施：学校法人名古屋東学院

主な監修医師：

小松まゆみ（消化器内科医）

守田紀子（産婦人科医、名古屋東学院職員） ほか

主な内容：

- ・100種類の食材を目指す給食づくり
- ・給食前の「噛み噛みタイム」
- ・園児の食事、咀嚼、排泄への意識づくり
- ・女性医師チーム『チーム女医』との連携
- ・食育、地域食材、企業連携に関する取り組み

実施施設：学校法人名古屋東学院が運営する幼稚園

対象：在園児、保護者、入園を検討しているご家庭、食育/子どもの健康/地域連携に関心のある企業、団体

プロジェクトページ：<https://azumayouchien.com/unchi/>

学校法人名古屋東学院ホームページ：<https://azumayouchien.com/>

※園内見学・専門家へのインタビュー、取材へのご対応をさせていただきます。



学校法人名古屋東学院について

学校法人名古屋東学院は、名古屋市名東区で幼児教育・保育に取り組む学校法人です。

子ども一人ひとりを大切に、日々の遊び、学び、食事、生活を通して、子どもたちの未来につながる環境づくりを行っています。

【法人概要】

法人名：学校法人名古屋東学院

所在地：〒465-0094 名古屋市名東区亀の井2丁目210番地

代表者：理事長 八幡繁和

運営施設：名古屋東幼稚園、東貴船幼稚園、あずま♪ららら保育園 イオンゆめみらい保育園 ほか

事業内容：幼児教育、保育、子育て支援、食育活動

設立：昭和42年7月4日

ホームページ：<https://azumayouchien.com/>

※取材、園見学、写真提供、企業連携に関するお問い合わせも上記までお願い申し上げます。



あずま♪ららら保育園

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

学校法人名古屋東学院本部 担当：八幡・葛西 TEL：052-701-3191 MAIL：azuma@azumayouchien.com