

報道関係者各位

2024年8月8日
ライク株式会社

2050年の食料問題を見つめ“次世代の食”について考える食育イベント！ 「子どもと一緒に考える“未来の給食”とは」実施

～子どもの自由な発想から生まれた“未来の給食”のお絵描きや

植物由来食品の給食実食で理解を深める～

保育・人材・介護の事業を展開するライク株式会社（東京本社：東京都渋谷区、代表取締役会長兼社長 グループ CEO：岡本 泰彦、以下 ライク）の子会社で、子育て支援サービス事業を営むライクキッズ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：岡本 泰彦、以下 ライクキッズ）は、運営する認可保育園「にじいろ保育園 戸塚駅前」にて、2050年の食料問題を見つめ“次世代の食”について考える食育イベント「子どもと一緒に考える“未来の給食”とは」を8月1日（木）に開催しました。

約11,000名のお子さまをお預かりしている（2024年7月現在）ライクキッズでは、「食育」に力を入れ、「育てる・つくる・食べる・知る」をテーマに、食について学び触れる体験を通して子どもたちの食への興味関心を促進しています。そんな中、今回「SDGs×食育」という観点から、株式会社 TWO（本社：東京都渋谷区/代表取締役 CEO：東 義和）のご協力のもと、同社が手掛ける植物由来食品を展開する「2foods（トゥーフーズ）」の食品を活用した食育イベントを実施しました。

■ 2050年問題と植物由来食品について学ぶ子どもたち

にじいろ保育園の4・5才児19名が参加し、イベント冒頭では、園長先生や栄養士の先生から、食料危機と言われる「2050年問題」に触れ、人口増加や地球温暖化など様々な影響で、食べるものが十分でない未来が来るかもしれない、という話を伝えました。地球儀を用いながら地球に多くの人々が住んでいる現状、そして紙芝居「のこりものがたり」を題材に、食べ物大切さや、残さず食べる意識とその意味についてお話ししました。自分たちが大人になる頃には豚や牛、鶏などのお肉が食べられなくなるかもしれないという話を聞いた子どもたちは、難しい議題ながらも、自分たちの未来に関わる食に対して、興味津々な様子で話を聞いていました。



続いて、2foods PR 担当者より植物由来食品について教えていただきました。普段食べているハンバーガーやオムライス、ドーナツなどの写真を見て何でできているかクイズを出すと、「お肉！」「卵！」と元気よく答える子どもたち。そのあとに2foodsが販売する植物由来食品で作ったハンバーガーやオムライス、ドーナツの写真をお見せし、実はこれらが野菜や豆からできていることを教えると、驚きの表情が見られました。また、2foodsが提供するEver Egg（エバーエッグ）は人参と白いんげん豆から、エバーチキンナゲットは大豆からできていることを知ると、みな興味津々の様子。それから白いんげん豆や大豆の現物を見せると、実際に触れながらどのようにできているのか想像を膨らませる子どもたちの様子が見受けられました。



■子どもの自由な発想で描く“未来の給食”はカラフルで大胆に！

“お肉や野菜が食べられなくなったらどんな給食がいい？”をコンセプトに子どもたちが自由な発想で考える“未来の給食”のお絵描きを行いました。テーブルごとに子どもたちの多様な発想が生まれたこの時間。お肉が食べられないからと「具なしカレー」を描いた子や、野菜や習ったばかりのEver Eggからイメージし「ねぎトマト卵カレー」を描き出す子。「にじいろピザ」といった様々な具材をトッピングした子は、「電車でチーズをかける！」「これはにじいろ卵！」と独特の世界観を持ってお絵描きに集中していました。オムライスが好きだというチームはオムライスに様々な野菜をトッピングしてカラフルに！19人それぞれの“未来の給食”が完成しました！



■“今できる未来の給食”を食べた子どもたち！Ever Egg とエバーチキンナゲットのリアルな評価は？

この日メインとなる給食では、全て植物由来食品でつくった献立「今できる未来の給食」を実食しました。2foodsが提供するEver Eggを活用したオムライスでは、ふわとろ食感の卵を食べながら「おいしい！」と大絶賛の子どもたち。エバーチキンナゲットを食べている子どもに「それお豆でできているんだよ」と伝えると「えーわからなかった！おいしい！ナゲット大好き」と答えてくれました。普段は野菜を避けがちな子どもも「今日の給食はぜーんぶお野菜とお豆からできているんだよ！食べられたのすごいね！」と話す、満足げな表情。最後には、今日一番おいしかったのはエバーチキンナゲットか、ふわとろなEver Eggか、子どもたち同士で議論が始まるなど、いつもとは違う給食を楽しんでいる様子でした。



＜当日提供された“未来の給食”メニュー＞

- オムライス（ケチャップライス、プラントベースエッグ「Ever Egg（エバーエッグ）」（2foods 様ご提供））
- エバーチキンナゲット（2foods 様ご提供）ブロッコリー添え
- チョレギサラダ
- 豆乳コーンスープ
- オレンジ



子どもたちと一緒に給食を楽しんだ先生は「Ever Egg の見た目は完全に卵だし、エバーチキンナゲットはしっかり味があって植物由来だと言われないと分からないくらい美味しかった」と感想を述べています。また、当日子どもたちに指導を行った栄養士は「2050 年問題、植物由来と子どもたちにとって少し難しいお話かな？と思っていましたが、午後にも“今日の給食、植物でできているんだって！めっちゃ美味しかった。”と言っていて、しっかり理解できているようでした。」とコメント。さらに、2foods PR 担当の飯島さんは、「今回のクラスの子どもたちは 2050 年には働く世代の中心になっていくと思います。今後起きうる食料問題についてただ学ぶだけではなく、実際に給食として植物由来の食品を食べる経験が、これから先の未来で、体にも地球にもやさしい植物由来食品という選択肢を選ぶきっかけになってくれたら非常にうれしく思います。」と当日の様子を振り返っています。

今後もライクキッズでは様々な企業と連携した幅広い食育体験を通して、食べ物・食材との関わりを増やし、子どもたちの興味関心を育ててまいります。

■ 2foods について

2foods は、次世代のフードカルチャーを創る日本発の植物由来食品を展開するブランドです。“欲しいものは、いつも 2 つある。”というブランド精神を持ち、五感を刺激するようなココロ踊る植物由来食品を生み出しています。豊かさをもたらすおいしさはもちろんのこと、人々の健康やエシカルな社会を実現するという究極の「食」を目指し、新たなカルチャーを発していきます。

・公式サイト： <https://2foods.jp/>

植物由来で、もっとおいしく
ココロ躍る方へ。
2foods

【PRESS RELEASE】



■ライクキッズについて

ライクキッズでは、認可保育園である「にじいろ保育園」や学童クラブ・児童館、事業所内保育施設など、幅広い保育施設を全国で 390 ヶ所以上運営しております。自然素材を用いた明るい保育室では、子どもたちが自分の居場所と感じられる環境や、想像力を発揮してのびのびと過ごせる環境づくりをしています。毎日の生活の中で国産間伐材のヒノキなどをふんだんに使用した家具や手作り遊具の暖かな感覚に触れながらのびやかに過ごしてほしいと願っています。

■会社概要

商号：ライクキッズ株式会社

代表者：代表取締役社長 岡本 拓岳

所在地：〒150-0043

東京都渋谷区道玄坂一丁目 12 番 1 号 渋谷マークシティ ウェスト 17 階

設立：1989 年 12 月

事業内容：認可保育園である「にじいろ保育園」をはじめ、学童クラブ・児童館等、様々な形態の保育施設を運営する「公的保育サービス」、事業所内保育施設(企業・病院・大学等)の運営を受託する「受託保育サービス」を提供。

資本金：50 百万円

URL：<https://www.like-kd.co.jp/academy/>