

【PRESS RELEASE】



報道関係者各位

2025年4月24日  
ライク株式会社

**毎月 19 日は食育の日!**  
**ライクキッズの園児が「命をいただくこと」の大切さを五感で体験!**  
**魚を見て・触れて・食べる「魚が食卓に届くまでを学ぶイベント」実施**



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、4月19日の食育の日にあわせ、園児が魚を見て・触れて・食べる「魚が食卓に届くまでを学ぶイベント」を、運営する認可保育園「にじいろ保育園 新杉田」にて、4月18日（金）に開催しました。

約 12,000 名のお子さまをお預かりしている（2025年2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しています。そんな中、今回はにじいろ保育園 新杉田で提供されている給食に食材を卸している野口食品と志田水産の方々のご協力のもと、日ごろ食べている魚の漁獲・加工・運搬・そして給食の切り身になるまでを五感で体験してもらう食育イベントを実施しました。



### ■ 魚が食卓に届くまでを学ぶ子どもたち

にじいろ保育園の4・5歳児31名が参加し、志田水産の担当者より子どもたちが日ごろ給食で食べている魚がどのようにして食卓に届くのかスライドを用いて説明しました。魚が穫れるところが日本から遠い寒い海であることを知った子どもたちは、驚きの声をあげていました。

続いて、魚が切り身になるまでを動画で視聴しました。魚が包丁でさばかれる様子を見て、子どもたちからは様々な反応が。魚が解体される映像を見て「すごい！」と興味津々で見入る子もいれば、少し驚いた表情を見せる子もいました。

動画を視聴した後は、実際に解体されて切り身になった魚や臓器をパウチに入った状態で子どもたちに触れてもらいました。なかでも子どもたちに人気だったのは内臓や卵が入ったパウチ。普段食卓で目にしない臓器に子どもたちは興味津々で集まり、積極的に魚に触れていました。

最後に子どもたちから「魚はいつ死んでしまうのか？」「日本にいる種類のなかで食べられる魚は？」といった疑問が上がりました。それに対して、志田水産の担当者から丁寧に教えていただき、子どもたちは魚についてさらに関心を深めている様子でした。

### <イベント当日の給食メニュー>

- 御飯
- さわらの竜田揚げ
- 白菜の甘酢和え
- 具だくさん汁
- フルーツポンチ



志田水産の担当者から魚について学んだ後は、実際に切り身になった魚を給食で実食しました。魚が食卓に届くまでの流れなどを知ったことで、子どもたちからは「今さっき触った魚だ！」「もっと感謝して食べないと」といった声上がり、食材について理解を深めながら、おいしく給食をいただきました。

今後、ライクキッズでは野口食品、志田水産と共に、にじいろ保育園の他の園でも本イベントを実施予定です。そして、子どもたちに“食べる・食べられる”ことの大切さを学び・実感する機会を提供してまいります。またその他にも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

**【PRESS RELEASE】**



材との関わりを増やし、子どもたちの興味関心を育んでまいります。

**■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 410 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 泰彦

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-gr.co.jp/>