

保育園給食に天然醸造調味料や発酵食品の導入など

キッズ ガーデン

スマート フード

Kids GardenとSmart Foodが保育園の食育で協力

東京・神奈川・愛知に「キッズガーデン」ブランドでプレスクール一体型保育園と認可保育園計23園を運営している株式会社Kids Smile Project（本社：東京品川区、代表取締役 中西正文）と自己自然治癒力を高める正しい食のスタイルの普及を目指す一般社団法人Smart Food協会（本社：東京都中央区、代表理事 酒井康光）及びSmart Food スクールの運営とウェルネスマーケティングを展開する株式会社Smart Lab（本社：東京都中央区、代表取締役 酒井康光）は、キッズガーデンプレップスクール代官山などプレスクール4園での食育活動を2018年2月より開始いたしました。

2016年に国が公表した第3次食育推進基本計画では、「子どものうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育てていく基礎」であるとし、「若い世代を中心とした食育の推進」を第一の重点課題として挙げています。

この度プレスクール各園では、「Kids Smile Meal Project」として、園児の安心・安全や健康、食育を意識した給食にリニューアルいたします。これまでの取り組みに加えて、特に以下の3点を実施することで、より質の高い給食に変わります。



1.基本調味料の見直し

これまでも基本調味料にはこだわってまいりましたが、今後は更に“天然醸造”のものを使用いたします。“天然醸造”の調味料は、身体に良い機能性成分を持つとともに、素材本来の旨みが生きているため、添加物がありません。

2.「発酵」を意識した食材選び・調理

身体の健康には、腸内細菌叢の多様化が重要です。幼児期はまだ腸内細菌叢が定着する前の時期ではありますが、将来偏食にならないよう、自然本来の旨みを覚え、添加物による味に負けない味覚を育てることも重要です。子どもたちには、早い時期から身体に良いものを「美味しい味」と体感して頂くことはとても大切です。

3.職員への食に関する教育

園児のための栄養・調理・食育に関する勉強会を職員向けに定期的開催します。給食に携わる栄養士、調理師だけでなく、保育士も参加し、正しい知識や最新の知見を学び、継続的に同園の「食」に関する質の向上に努めます。

また、これらを進めていく上で大切なのが保護者の方々の理解と協力です。

家庭の食習慣や生活習慣が子供の好き嫌いや腸内環境、免疫力に影響を与えているからです。

そのため、保護者の方向けの「スマートフード食育講座」などを通じた勉強会なども順次実施していきます。

さらに、今後導入園での実績を踏まえ、株式会社Kids Smile Projectが運営する他園での展開も検討する予定です。

KIDS GARDEN Kids Smile Meal Project

協力 Smart Food
EAT WELL, EAT SMART
SFA SMART FOOD ASSOCIATION Smart Lab

基本調味料の見直し
化学調味料不使用のもの、擬似醸造でない調味料、酸化を極力排除した食用油、栄養価の無い砂糖ではなく栄養価や機能性を考えた代替糖などを選択しました。

「発酵」を意識した食材選び・調理
醤油麹、塩麹、味噌、ヨーグルトなど発酵食品を調味料や食材に活用して調理します。

職員への食に関する教育
食べ物で自己自然治癒力を高めるために何を気をつけるべきか調理スタッフを中心に学習機会を継続的に作ります。



Smart Foodとは

血糖値のコントロールと腸内環境の適正化で人間が本来持つ、自己自然治癒力を高める食のスタイル。エビデンスに基づく食のスクールを株式会社Smart Labが運営、一般社団法人Smart Food協会が監修し、民間の資格認定制度を展開しています。

本件に関する報道関係者からのお問合せ先

一般社団法人Smart Food協会 <http://smartfood.or.jp/>
〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-11-6-802
電話：03-3833-4395 / Email：info@smartfood.or.jp



株式会社Smart Lab <http://smartlab.jp/>

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-8-3
電話：03-3833-3354 / Email：info@smartlab.jp



Smart Food
EAT WELL, EAT SMART