

対決!  
学校給食vs社食



ハウレン草好き!  
春巻き好き!



photographs by Yusuke Abe  
text by Hitomi Kanamaru  
**バオバブ保育園**

1食あたりの価格：290円（税込み）  
人気メニュー：カレー、切り干し大根、  
白身魚の西京焼き（洗い！）  
寸評：久しぶりに食べた手づくり春巻き  
は旨かった。熱々の揚げ立てはパリッ、  
サクサク。煮豆はうす味でお上品な仕上  
がり。むむむ。未来の食通がここから生  
まれるかもしれない。

バオバブ保育園  
東京都多摩市一ノ宮1-20-3  
tel 042-375-4640  
email petit-baobab@mx3.ttcn.ne.jp



ご飯、春巻き、煮豆、ハウレン草とひじきのサラダ、みそ汁。みそ汁の浮き実はハート型や星型のお麩。

**東** 京都市の住宅街にある「バオバブ保育園」は、30年前から、園児に本物の味、安全な食を伝えようと、ていねいな取り組みを行ってきた。

「縁があつて山形県高島町の有機農業をしているグループから、年間を通して、お米を送ってもらっています。お米は精米機を使い、毎日使う分だけ精米します。7分つきです。2週間に1度は玄米。年に1度は、職員が5歳児（現在28名）を連れて山形に行き、2泊

3日の合宿を行って生産者の皆さんと交流します」と、園長の山根孝子先生。

米以外の食材は、高島町のほか、生協、自然食品店、近所の魚屋、精肉店などを組み合わせ、旬のもので、安心でおいしいものを選んでる。

「みそ汁の出しは煮干し、昆布、カツオを、和風スープには、花ガツオ、鶏ガラを使います。また、カレールーもクリームシチューのクリームベースも、手作りします。ふ



こちら、保育園OGの藤沢香奈子さん（写真左）と秋葉沙織さん（右）。パートで調理を担当。



精米機。やっぱりお米は精米したてが旨い。



お昼ご飯は食堂で。配膳は担当制。



園庭には小さな野菜畑。

**園** 庭では、トマト、キュウリ、ピーマン、ナス、ソラマメなどの野菜や、ミカン、ブドウなどの果樹などを栽培している。チャボ、アヒルなどの生きものも飼育しており、本物に触れる機会があることにも感謝する。

園の野菜を使ったサラダ作り、チャボの卵の玉子焼きやホットケーキ、コロッケ、餃子作り、などの体験も行っている。

さらに、食のイベントも頻繁に行っている。涼しくなる秋には、庭で秋刀魚をまるごと焼いて食べる。パン生地を竹に巻きつけて炭火で焼く。新米を庭のかまどで炊く。夏野菜をたっぷり入れたカレー作り、などなど。

「加工品が多くて、素材そのものの形が見えない時代だからこそ、魚は魚の、野菜はまるごとを、子どもたちに伝えたいです」と、山根先生。

給食のご飯は、昔ながらのお櫃に入れ、4歳と5歳の園児が当番でご飯をよそう。食器は、すべて陶器。もちろん、お箸を使う。

年に1、2回は、親を招いて試食会を開催する。

庭では、トマト、キュウリ、ピーマン、ナス、ソラマメなどの野菜や、ミカン、ブドウなどの果樹などを栽培している。チャボ、アヒルなどの生きものも飼育しており、本物に触れる機会があることにも感謝する。

園の野菜を使ったサラダ作り、チャボの卵の玉子焼きやホットケーキ、コロッケ、餃子作り、などの体験も行っている。

さらに、食のイベントも頻繁に行っている。涼しくなる秋には、庭で秋刀魚をまるごと焼いて食べる。パン生地を竹に巻きつけて炭火で焼く。新米を庭のかまどで炊く。夏野菜をたっぷり入れたカレー作り、などなど。

「加工品が多くて、素材そのものの形が見えない時代だからこそ、魚は魚の、野菜はまるごとを、子どもたちに伝えたいです」と、山根先生。

