

新宿せいが子ども園 地域の食を支えるお惣菜販売コーナー

第297号 2022年11月7日発行

ミマモルジュ挨拶

ホテルに宿泊客の様々な相談や
ご要望に応えるコンシェルジュがいる
ように、保育においても様々な
ご要望や悩みがあると思います。

「見守る」+「コンシェルジュ」=
ミマモルジュとして、保育に関する
ご要望にお応えしていけるよう
活動していきます。

株式会社ガガヤ 奥山卓矢

駐輪場エリアにお惣菜コーナー

新宿せいが子ども園様で、地域の食を支えるお惣菜販売コーナーが園内の駐輪場エリアに設置されました。

当日の朝9時までにネット注文すると、写真の PICK UP HERE に注文の品が届き、お迎えの時間帯に持ち帰ることが出来ます。

次頁の写真、冷凍自動販売機（ど冷えもん）では、パスタやラザニアなどの商品の購入が可能です。

お惣菜・冷凍メニューを提供しているのは、高田馬場にある[自然派イタリアンレストラン En（えん）](#)。

過去実施したギビングツリーのセミナーでは、昼食のお弁当を提供して頂き、シェフの鳥海さんには食の観点でご講演をお願いしたことがあります。

お惣菜コーナーを設置したことを、新宿せいが子ども園の藤森園長は、「保育園は子どもを保育することだけが役割ではなく、食の安全性の問題や地域性の希薄など、地域の子どもや社会が抱える課題に対して担っていく役割もある」と語っていました。

こちらのコーナーは、保護者だけではなく、地域の方も利用が出来ます。冷凍自動販売機が様々な場所で増えていますが、園内設置は、園としての新たな役割を担っていると感じます。

[本誌第287号 GT サミット 2022①「食の取り組み②」](#)で、ドイツの保育園の事例から冷凍食品の活用、調理員の人材難について藤森先生が語られ内容を議事にまとめています。

（セミナー講演録より一部ご紹介）

私はぜひ広めていきたい1つが、人口減少社会になった時に、一番は人材難ですね。人が少なることは保育士が足りないだけでなく、調理もなかなか足りない。なかなか探すのも大変。ドイツも1園に



専用の鍵で注文した品を受け取れる仕組み



PICK UP HERE で持ち帰れるメニュー

一人か二人だけの調理員で、後は冷凍なんですね。安全で栄養も保って、しかも急速冷凍だと、1年くらい持つので保存食になり、生産者も余分にとれたら冷凍で取っとくと、供給も安定する。保育園も冷凍でやったらどうかと言うことを思っています。それは試してうちでやってみようと、地域でこういう場所を作ってみた。

ご興味のある方は、[本誌第287号](#)も併せて、ご覧ください。

園見学の際には、ぜひ園内だけではなく駐輪場エリアの総菜コーナーのご見学もお忘れなく！

[PICK UP HERE で持ち帰れるメニューの購入・Lineの友達登録はこちらから！](#)

新宿せいが子ども園も訪れたある日。訪問したのは13時半頃。話では聞いていた冷凍自動販売機をちらっとチェックしました。

帰りにラザニアを買って帰ろう！（冷凍なので早く買うと解けちゃうから、帰りにしようと心の中で思っていました）

園での用事が済み、帰り際の17時過ぎ自動販売機を見に行くと、全部売り切れの表示…。悲しいですね。そりゃ～皆さん、買って帰りますよね。次行く時は必ず、買って帰る！！と決意しました。

Enさんのお店にはこれまで何度も行かせて頂き、野菜がとにかく美味しい！というか、何を食べても全て美味しいです。

安心で安全で、しかも美味しく、帰りに買って帰れるなら、なんていいのだろう～と思います。冷凍餃子の自動販売機を私の住んでいる近くにありますが、たまに買います、便利です。

新宿せいが子ども園に新たに設置されたコーナーは、これからどんな発展を見せるのだろう。そんなことを思います。



冷凍自動販売機でEnのメニューを購入が可能。17時頃には全て売り切れの表示

 **caguya**

〒101-0051

東京都千代田区神田神保町1-1-17 東京堂神保町第3ビルディング8階

Tel: 050-1744-8823

毎週月曜日に配信しています。

ミマモルジュメールマガジン発行：株式会社カグヤ 奥山卓矢

ミマモルジュメールマガジン



メールマガジンのご登録は、
QRコードからお願いします。