

園児と保護者に食育を

上町池澤本店が保育園の園児とその保護者に食育を 「今日の給食のおさかなはどんな魚？」を開始

2010年9月1日

何かおもしろいことやってる、町の魚屋 上町池澤本店（高知県高知市上町4丁目3-11 代表 池澤啓輔）は、保育園給食用の魚の切身に、使用した魚の写真や生態などをプリントにして添付するサービスをスタートしました。

■サービスの詳細

保育園給食は、どこの園でも主に魚を切身の状態に納品し、調理場でそれを調理する、という形が主です。当然園児も保護者も、保育士や栄養士の方でさえ、どんな魚なのか知らずに食べているというケースが多く見られます。

池澤本店が現在納品している6つの保育園においての取り組みとして、給食に使用される魚に、その魚の写真、生態などの説明書きをプリントにして魚に添付し納品します（別紙参照）。

主にホールなどに貼り出され、園児が見るのはもちろん、お迎えの際に保護者の方と園児のコミュニケーションの場ともなっています。

食べる前に保育士の方から、そのプリントを元にして園児に説明をして頂いている園もあります。それまであまり魚を食べなかった園児が、この取り組みをスタートしてからは魚を食べるようになったケースも出ています。

■サービスの目的

現在、家庭で魚を食べることの減少と共に、魚自体を見たことのないお子さんが増えています。魚の絵を書くときに刺身を書いてしまうお子さんがいるという話が出てくるほどです。

そんな現状を少しでも改善すべく、将来を担う園児に。そしてその親に食育としてまずは「魚に少しでも興味を持ってもらう」取り組みとしてスタートさせました。

■今後の狙い

池澤本店ではこうした食育による魚食普及を狙いとしています。

また、「高知の魚を高知の人にもっと食べてもらう」というテーマで、先日、高知県経営革新計画の認証を取得したことにより、外国産の冷凍魚ではなく、高知産の魚をもっと食べてもらう、という活動を進めます。

上町 池澤本店では「何かおもしろいことしてる」と思って頂けるように、これからは様々な企画や試みを行います。

【お問い合わせ先】

上町 池澤本店（担当：池澤秀郎）

TEL：088-823-5225 FAX：088-823-5444

<http://kochinet.info/ikezawa>

リリースデータは以下の URL からご覧頂けます。

<http://kochinet.info/press/>

別紙

今日の おさかな 鯛 たい

水深30m～200mの岸辺に住み、大きいもので体長120cm、10キロにもなります。歯が丈夫でエビ、カニの硬い殻も噛み砕いて食べ、貝やイカ・タコなども食べます。大きくなるにつれてメスからオスへ性転換し長生きする鯛だと40年も生きます。

