

暑い日々連続で、「暑いですね～」というあいさつも飽き飽き…といった感ですね。暑すぎて、外に出られない日の連続で、水遊びも朝夕でないといけないくらいだったのではないのでしょうか。こんな暑い日の連続で、体力も消耗してしまいがちですが、しっかり休息、睡眠をとって、食事をしっかりとって、夏バテしないようにしたいものですね。

さて、今月は、園で食事を提供してくれているサントスランチサービスの社長の尾林奈緒美さんから食の安全に関しての情報、基本的考え方についてお伝えいただきました。

GUESTに聞いてみよう♪ - Vol. 4

～「よいものを選んで食べる」ということ～

GUEST：サントスランチサービス 尾林奈緒美さん



その食材、本物ですか？偽物ですか？
控えめにみても、2/3は偽物・・・。
給食の魚は？肉は？
給食の食材は嘘があってはならないのです。



しかし世の中では、給食費を考えた時、使いたくなくても使わなくてはならない食材、それは複雑だと思います。

それが、当然となっては扱いようがありません。

あかみ幼稚園では、高くても本物を、安心安全 お子様のことを考えて、給食費は高めであっても当然ながら、国産や安心安全な材料を使用し、提供するという、

揺るがない方針で園とともに私共はやってまいりました。当然、これからも変わらないと思います。消毒は、薬品を使うことなく、電解水を使用、すべての消毒は塩だけの材料で、とても高価な電解水生成器でできた電解水で、野菜、果物、肉、魚のまな板洗いにも使っております。

何が安全か考えた時に、消毒薬品は、漂白剤なので、使用するには抵抗があります。

日本人は、消毒で、身体がか弱くなっているかもしれませんね。

調理するまでに、野菜は電解水を使って、3回洗浄するのです。

それから、調理時間は2時間と決められております。給食を作るとはいろいろな決まりごとがあり、室内の温度、湿度、冷房、人間ではなくて食材のため、と言われて、えーっとショックを受けた覚えがあります。

「命に感謝していただきます」

ある日トラックで運ばれている牛のあとを走った時、私は、あー牛でなくてよかった・・豚でなくてよかったと思ってしまいました。

でも、私たち人間は、命をいただいて生きているのです。

魚も、野菜も、鳥もです。

だからこそ、声を大にして言いたいです。

食するときは、「いただきます」「感謝」なのです。



園の食事がおいしいことはもちろん、素材の質や調理過程の安全に関しても、十分配慮されていることを再確認でき、食べることのありがたさを含めて、子どもたちに伝えながら、感謝の気持ちでいただきたいと改めて感じました。