



星之森托儿所

培养丰富感性的“饮食教育规格” 的开放式厨房

值日的孩子在供餐室的柜台领取午饭，和老师一起送给大家吃饭的大厅。厨师用温柔的目光看着那个情景。

中午的营养餐和盒饭对托儿所及幼儿园的孩子们来说，是一个快乐的活动。福岛县田村市的“星之森托儿所”提出“五官感受的保育”，着力饮食教育，为了让孩子对饮食感兴趣，能够感受饮食的快乐，将烹饪室改成了开放式厨房。这是一个“饮食教育规格”的令人愉快的多功能厨房，可以将柜台周围作为烹饪教室使用。

— “小厨师”制作的胡萝卜蛋糕

午饭前的托儿所的烹饪室。在将面朝大厅的玻璃门打开后出现的柜台前面，系着五颜六色的手帕代替三角巾的围裙姿态的小厨师们正在挑战胡萝卜蛋糕的制作。在被称为“营养餐老师”的注册营养师和烹饪人员的帮助下将橙色的面团做成圆型。“好像是章鱼烧派对，真好玩”“啊，鼓起来了”“飘来了一种香味”。

如果小厨师说：“看上去很好吃哦”，营养师老师就会回复说：“吃间食的时间吃吧。吃间食前要吃饱午饭哦”。这是福岛县田村市的“星之森托儿所”使用开放式厨房烹饪室举办面向孩子的烹饪教室的一个场面。



烹饪教室的情景。烹饪室的地面比孩子站着的地面低 40 厘米，站在其中的大人可以与孩子以相同的视线对话。



明亮的烹饪室。如果正在使用加热设备等，会关闭玻璃门使用。将柜台下方的工作台式冰箱摆在大厅一侧，也作为柜台使用。

一 为了与孩子保持相同的视线水平，将厨房的地面设计成下沉式

星之森托儿所是由在福岛县内经营、运营综合医院、保健护理学校、老人保健设施、托儿所等的公益财团法人星综合医院经营的民营托儿所。该财团将之前由田村市委托运营的托儿所作为民营设施接办，2022年4月，在新的地方和新的园舍开业。0岁到5岁的150名儿童在这个托儿所享受着快乐的时光。

教育方针是“五官感受的保育”。该财团经营、运营的其他4个设施也特别重视饮食教育，此次开业的星之森托儿所在总建筑面积1241.95平方米的园舍的中央和面朝大厅的黄金位置设



烹饪教室的情景。烹饪室的地面比孩子站着的地面低40厘米，站在其中的大人可以与孩子以相同的视线对话。

置了烹饪室。开放式厨房规格，将大厅和烹饪室隔开的推拉门在有温暖感的木框中加入了耐热钢化玻璃。为保证开头部分介绍的烹饪教室和营养餐交接时，站在烹饪室的大人和孩子能以相同高度的视线对话，烹饪室地面的高度比孩子们活动的大厅和走廊低40厘米。

另外，烹饪室的天花板附近还设置了参观通道（天花板通道），在地板上设有观察窗。孩子们从教室、大厅以及烹饪室的正上方一边看“午餐和点心做好的情景”一边玩耍。



明亮的烹饪室。如果正在使用加热设备等，会关闭玻璃门使用。将柜台下方的工作台式冰箱摆在大厅一侧，也作为柜台使用。

一 能看见制作的情景、能闻到气味的“厨房”

“饮食是一种享受。希望孩子们通过各种体验来感受饮食的快乐。开放式厨房的烹饪室是其实践不可或缺的舞台装置”。法人儿童事业部的佐藤正敏部长这么说。“看到制作营养餐的情景，令人感觉好吃的香味会一起到达教室和大厅。从那种香味想象菜谱，心里会想“真想快点吃啊”。这个过程本身就是一种与饮食相关的体验，会让人产生快乐，让饮食更加美味”（佐藤部长）。

星之森托儿所的母体财团法人星北斗理事长经常说“饮食是一种享受”，为了让他的想法成为现实，法人事业本部规划部饮食全创课的户松明子课长与佐藤部长和其他职员一起构想了一个烹饪室，她说她对这个烹饪室有深厚的感情。“我想建立一个和在家庭中父母站在厨房里一样的环境。能看见制作饭菜的人，孩子们就不会马马虎虎地吃了，会使自己更加健康。希望这个设施成为以自然的形式体验各种饮食感受的入口”（户松课长）。



“看见了吗？”。在参观通道向挥手的朋友隔空击掌。



从教室可以看到烹饪室中烹饪营养餐的情景。

一 启蒙活动中真实感受到“饮食教育要从小抓起”

其实，财团法人星综合医院从星之森托儿所开业前就一直针对孩子和当地人举办宣传丰富饮食的活动，例如，财团拥有的“星熊农场”（“星熊”是财团法人星综合医院的吉祥物名称）的蔬菜种植和收获体验、使用餐车“星熊餐车”提供应季食材的菜单以及对饮食的启蒙活动。

除了这些活动外，据说作为注册营养师在医院从事营养指导等工作的户松课长感到，从推进当地人的健康建设看，丰富托儿所的饮食教育也是不可缺少的。“长大成人后，或者上了年纪后，即使对患者进行营养指导，很多情况下并不能改变其行为。饮食习惯是在幼年时期形成的，因此在这个时期让人意识到饮食的重要性是非常重要的。我认为经营医院的我们，开办托儿所的意义之一也在于此”（户松课长）。



餐车“星熊餐车”。参加当地的活动等，提供使用当地食材的菜单，为当地的孩子举办现场教室。

一 不辞辛劳，创造通过游戏体验的机会

有利用烹饪室进行饮食教育的新课程规划吗？佐藤部长说：“具体今后考虑”，然后以开头部分的烹饪教室为例这样说：

“孩子们会通过游戏获得丰富的感性。并非只限于饮食教育，想创造一种不是通过教导而是通过游戏这种体验进行感受的机会。在烹饪教室中，如果加热板和材料放在眼前，我想孩子们会作为游戏“想自己做”。动手感受烹饪的趣味性。兴趣从那里扩展开来，对蔬菜进行了解，在家中帮忙做菜。如果其中出现想当厨师的孩子，不是一件很棒的事情吗？如果使用加热板，可能出现烫伤，但不能以“因此不做”来收场，也许很麻烦，但应该动脑筋考虑安全运用的方法，最终实现目标。”想让孩子们体验。那么应该怎么办”，我们以这种姿态能做出多少努力是关键问题”（佐藤部长）。



法人儿童事业部的佐藤正敏部长（图片右侧）和法人事业本部规划部饮食全创课的户松明子课长（兼任注册营养师）（图片左侧）

一 “希望有真实体验。因此选择了福喜玛克。”

星之森托儿所厨房的设计和施工由福喜玛克负责。户松课长说：“我们与福喜玛克合作了很久。无论传达什么，都会提出理解本财团理念的想法，因此对负责的服务人员完全信任。此次也把我们说的想法以厨房的形式表现了出来”。

佐藤部长说：“我们希望孩子们有真实体验，而不是进行模拟体验。营养餐首先也是以美味为绝对条件。一次制作100人份或200人份的美味饭菜，需要使用火力充足且可靠性高的正品设备。所以我们让福喜玛克帮了忙。这个烹饪室还得到了家长们的好评，家长们纷纷表示“我们也想吃这里制作的营养餐”，我们甚至举办了品尝会”。



冰箱、万能蒸烤箱等所有厨房设备均使用福喜玛克产品。

佐藤部长眯起眼睛看着在大厅中吃营养餐的孩子们说：“如果用当地的蔬菜制作营养餐，然后对孩子说‘今天的西红柿是○○的爷爷种的’，那个孩子也会感到骄傲吧。孩子们也会对那些西红柿感兴趣。希望通过饮食与当地也加深联系，作为‘我们自己的托儿所’得到大家的关爱。”饮食教育规格”的园舍作为以饮食连接孩子、家庭以及当地的循环据点，将成为田村市不可或缺的存在。



3岁、4岁、5岁的儿童在大厅一起吃营养餐。

星之森托儿所

设施名称 星之森托儿所
 经营 公益财团法人星综合医院
 地址 福岛县田村市船引町船引字屋头清水 285 番地
 电话 0247-61-5581
 开设时间 2022年4月
 网站 <http://www.hospital.jp/kodomo/hoshinomori.html>



相关的设备



万能蒸烤箱系列
Combi Oven Series



冷冻冷藏冰箱



工作台式冰箱



联系我们 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

