



星之森保育園

培養豐富的感性 「符合飲食教育標準」 的開放式廚房

值日的孩童在食堂的櫃檯領取午餐，與老師一起，端到孩子們用餐的大廳。烹調工作人員慈祥地注視著那個場面

中午的營養餐或便當是保育園或幼稚園的孩童們期盼的時段之一。福島縣田村市的「星之森保育園」注重飲食教育，提出「用五感體驗的保育」，將烹調室改建成開放式廚房，以激發孩童對飲食的興趣，讓他們感受到飲食的快樂。這是「符合飲食教育標準」的多功能廚房，櫃檯周邊還可用作烹調教室。

一 「小廚師」製作的胡蘿蔔蛋糕

午餐前保育園的烹調室。大廳對面的玻璃門一直敞開著，其後面出現的櫃檯前，將五顏六色的頭巾代替三角巾結成圍裙的小廚師們正在挑戰製作胡蘿蔔蛋糕。在被叫做「營養老師」的註冊營養師和烹調員工的幫助下，將橙色面糰揉成圓型。「像章魚燒聯歡會，太開心啦」「啊，鼓起來啦」「好像有香味飄過來啦」。

小廚師說「好像好好喫哦」，營養餐老師會回答說「點心時間喫吧。在那之前要好好喫午餐哦」。在福島縣田村市「星之森保育園」，使用開放式廚房的烹調室進行孩童料理教室的一個場景。



料理教室的情景。烹調室的地面比孩童們站立的地面低 40 公分，以便站在裡面的人能夠與孩童們在同一視線水平交談



明亮的烹調室。加熱設備等使用中會關閉玻璃門。櫃檯下方的工作台冷藏庫排列在餐廳一側，還用作櫃檯。

一 廚房的地板採用下沉設計，以便與孩童保持同一視線水平

星之森是民營保育園，由福島縣內經營和營運綜合醫院及保健看護學校、老人保健設施、保育園及保育所等的公益財團法人星綜合醫院經營。該財團以承接此前受田村市委託營運的保育所作為民營設施的形式，於 2022 年 4 月在新的場所、新的園舍開園。從 0 歲到 5 歲的 150 名孩童在這座保育園享受著快樂的時光。

教育方針是「用五感體驗的保育」。該財團經營、營運的其他 4 個設施也特別重視飲食教育，這次開業的星之森保育園在建築面積 1241.95 平方公尺的園舍中央、面臨大廳的黃金位置設置了烹調室。



參觀通道。在烹調室上方的地板上到處設置了觀察窗。

開放式廚房規格，餐廳與烹調室隔開的推拉門採用溫暖的木製門框和耐熱鋼化玻璃。烹調室的地面高度也比孩童們活動的大廳及走廊低 40 公分，以便在開頭提到過的料理教室及營養餐分發等情形下，站在烹調室的大人能夠與孩童保持同一視線高度交談。

此外，還在烹調室的天花板附近，在地板上設置了帶有觀察窗的參觀通道（天花板通道）。孩童們可以從教室、從大廳、以及烹調室的正上方邊玩耍邊觀察「午餐和點心製作的情景」。



從觀察通道的觀察窗看到的烹調室。如果以「做飯的地方」為題畫畫，也許會有孩童用蠟筆畫這個構圖

一 看得到烹調姿態、聞得到香味的「廚房」

「飲食是用來享受的。希望孩童們透過各種體驗，感受到飲食的快樂。開放式廚房的烹調室是其實踐必不可少的舞台裝置」。法人兒童事業部的佐藤正敏部長這樣說。「看到烹調營養餐的情景，好聞的氣味會一起飄進教室和大廳。透過那些氣味想像菜單，盼著『想快一點喫到』。這一過程本身就是圍繞飲食的體驗，會讓人感到快樂和美味」（佐藤部長）。

星之森保育園的母體財團法人星北斗理事長總是說，「飲食是用來享受的」為了將這一想法具體實現，與佐藤部長及其他各位員工一起設計出烹調室構思的法人事業本部企劃部飲食全創課戶松明子課長說，對這間烹調室有著非常深厚的感情。「希望營造一個類似在家庭中父母站在廚房裡的環境。看得到烹調者的姿勢，孩童們不再忽視飲食，對他們自身的健康也有好處。希望這個設施能夠以自然的形式，成為引領孩童們體驗各種飲食感受的入口」（戶松課長）。



「看得到嗎～？」。透過參觀通道與揮手的朋友隔空擊掌



從教室可以看到烹調室正在烹調營養餐的情景

一 透過啟蒙活動切實感受到「飲食教育要從小做起」

實際上，財團法人星綜合醫院從星之森保育園開業以前就持續面向孩童及在地的人們開辦傳播飲食豐富性的活動。例如，在財團擁有的「星熊農場」（「星熊」是財團法人星綜合醫院的吉祥物名）體驗蔬菜種植和收穫，活用餐車「星熊廚房」使用當季食材提供菜單並開展飲食相關的啟蒙活動等。

除了這些活動之外，作為註冊營養師從事對醫院進行營養指導等工作的戶松課長表示，越來越感到為了促進在地人們的健康，充實保育園的飲食教育是必不可少的。「即使對成年人或老年人進行營養指導，遺憾的是很多情形下，很難讓他們的行為有所改變，這是現實。飲食習慣是在小時候形成的，因此這個時期培養飲食意識非常重要。我想這正是經營醫院的我們之所以營運保育園的意義之一」（戶松課長）。



餐車「星熊廚房」。外出參加社區的活動等，提供使用該地區食材製作的菜單，或為在地的孩童們開辦現場教室

一 不遺餘力，透過遊戲創造體驗機會

是否有活用烹調室的新型飲食教育課程計劃？佐藤部長說，「今後會具體研究」，並以開頭提到的料理教室為例這樣介紹。

「孩童們能夠透過遊戲獲得豐富的感性。這不是侷限於飲食教育的問題，希望創造不是透過教育，而是透過遊戲獲得感受的機會。在料理教室，當電烤盤和材料放在眼前時，孩童們會當作遊戲『要自己試試』。親自動手，感受烹調的趣味性。從而興趣會不斷增強，會去研究蔬菜，或在家裡幫助大人做飯。如果其中會有人想要成為廚師，您不覺得很棒嗎？使用電烤盤有燙傷的危險，但我們不能就這樣收起來說『所以才不做這些』，而是雖然會比較麻煩，但要想辦法考慮安全的應用方法並使其實現。『希望讓孩童們體驗。那麼，該怎麼做呢？』，關鍵是我們能夠以這樣的姿態，做出多少努力」（佐藤部長）



法人兒童事業部的佐藤正敏部長（照片右）和註冊營養師法人事業本部企業部飲食全創課的戶松明子課長（照片左）

一 「希望他們擁有真實的體驗。因此決定採用富士瑪克。」

這次，富士瑪克承辦了星之森保育園的廚房設計和施工。「與富士瑪克有著長期的合作關係。無論告訴他們什麼，都能為我們提供理解本財團理念的創意，因此對負責我公司業務的服務工作人員完全信任。這次也是將我們闡述的想法設計成了廚房的形式」戶松課長。

佐藤部長表示，「我們希望給孩童們真實的體驗，而不是模擬體驗。營養餐也同樣，好喫是先決條件。為了一次製作 100 人份甚至 200 人份的美味食品，需要使用火力充足，可靠性高、正宗的設備。因此請富士瑪克提供了協助。這間烹調室也受到家長們的好評，他們說，『我們也想喫這裡烹製的營養餐』，為此特意舉辦了試喫會」。



廚房的所有設備，包括冷藏庫、萬能蒸烤箱等全部使用富士瑪克的製品

佐藤部長眯著眼睛看著在大廳喫營養餐的孩童們，告訴我們，「如果說我們請在地的居民把蔬菜分給我們做營養餐，『今天是○○寶寶的爺爺種的蕃茄喇』，那個孩童也一定感到自豪吧。孩童們也會對那個蕃茄感興趣。希望透過飲食加深與地區的關係，作為『我們自己的保育園』而受到大家的關愛」。「符合飲食教育標準」的園舍是透過飲食連結孩童、家庭、以及地區的循環據點，將會成為田村市不可或缺的存在。



3 歲孩童、4 歲孩童、5 歲孩童都一起在大廳喫營養餐

星之森托儿所

设施名称	星之森托儿所
经营	公益財団法人星综合医院
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



相關產品



萬能蒸烤箱
Combi Oven Series



冷凍冷藏庫



冷藏工作台



聯絡我們 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布1丁目7-23號

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

<https://fujimak.biz/>

