

【報道関係者各位】

2021年10月18日

保育施設への給食関連サービス事業「すくすくOisix」 「子どもたちが『食べる』をもっと好きになる給食プロジェクト」第1弾として 保育施設でお米と仲良くなる食育イベントを実施

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平、以下当社）が運営する保育施設への給食関連サービス事業「すくすくOisix」は、安心・安全な食材の調達や商品の配送に加え、献立の作成や栄養士による栄養相談、食育コンテンツの提供など、保育施設の業務負荷軽減ができるサービスを提供しております。

「すくすくOisix」では「子どもたちが『食べる』をもっと好きになる給食プロジェクト*」第1弾として「お米と仲良くなる食育イベント」を行いました。（*<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/20210916sukusuku/>）



△ 写真を使ってお米の生育を学ぶ



△ コップを使った脱穀



△ すりこぎを使って粉摺り

■ コロナ禍でもできる食育体験 ～生産者から譲り受けた稲穂を使った脱穀・粉摺り体験～

多くの米農家で9月末頃から稲刈りが始まり、新米が出回る季節となりました。爽やかな秋は美味しい新米を食べたいという気持ちになりますが、日本の1人あたりの米の消費量は1962年以降一貫して減少傾向にあります。（※1）お米には血や筋肉など身体形成に必要なたんぱく質の他にもビタミン・ミネラルも多く含まれており栄養バランスの良い食べ物で乳幼児期の体づくりに欠かせない穀物であるため、お米を中心とした和食文化の継承が教育現場で求められています（※2）。お米が作られるプロセスを知って興味や関心を深めてもらい「子どもたちが『食べる』をもっと好きになる」きっかけを提供したいという考えから、当社がもつ生産者との繋がりを活かし、コロナ禍の影響で収穫体験等の機会が減少している保育施設でも実現可能な食育体験を実施しました。

■ 実施内容

・収穫した稲穂のプレゼント+脱穀体験の実施

お米がついている稲穂を希望保育施設にプレゼントし、脱穀体験ができる資料を配布。実際に稲からお米を取り出すことで普段食べている「お米」に興味を持ってもらう。

・お米の生育がわかる写真ツールの提供

お米ができるプロセスやどんな人が作っているか様子のわかるツールを作成しダウンロード形式で保育施設に配布。紙芝居形式でお米ができるまでの流れを理解する企画。

・産地交流を目的とした「生産者へのお手紙」の配布

生産者にむけた手紙のフォーマットを配布。Oisixのお米の生産者に手紙を届けて産地との繋がりをつくる



※1農林水産省より引用 https://www.maff.go.jp/j/heyak/kodomo_sodan/0405/05.html
※2農林水産省より引用 <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/index.html>

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■実施した保育施設の様子 ご協力：桃花小規模保育園



一園長先生のコメント

離乳食もお米から食べ始めるように、お米は乳幼児期の身体づくりに欠かせない栄養が含まれた食べ物です。また、子どもの偏食で悩む保護者の方から「子どもがきなご飯なら食べてくれるんです!」「野菜をご飯と混ぜたら食べました!」と心の支えにするほど、お米は子どもが大好きで、エネルギーの源となる、生きる上で欠かせない食べ物です。今回の食育体験では、子どもたちは実際に脱穀やもみすりの体験をしてみても、頑張って作業をしてもほんの少ししかお米がとれないことがわかり、普段食べているご飯1粒1粒に感謝の気持ちを感じることができました。

■世界食料デーに合わせた「おにぎりアクション」への参加呼びかけも

特定非営利活動法人TABLE FOR TWO International (TFT) が実施する「おにぎりアクション」(※3)のキャンペーン期間中に合わせ「すくすくOisix」が身近なお米についての学びを深める食育イベントを実施していることから、おにぎりアクションへの参加も呼びかけ給食寄付活動につなげていきます。

(※3)日本の代表的な食である「おにぎり」をシンボルに、期間中の対象商品の購入や、「おにぎり」の写真のSNS(または特設サイト)への投稿が寄付につながり、アフリカ・アジアの子どもたちに給食をプレゼントできる取り組みです。



おにぎりアクションの詳細リリース

<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/20211005onigiri/>

■サステナブルリテールを掲げる当社が考える食育への取り組み

「すくすくOisix」では一生を通じて健康的な食生活を送れるよう「食」の土台を育むことを目的として、乳幼児期に豊かな食体験を提供したいと考えています。子どもたちが「美味しい」「楽しい」食育体験を通じて「食べる」をもっと好きになることで、自分自身が食べているものに興味や価値基準を持ち「何を選び、何を食べるのか」という思考まで繋がれば、生産者への想いや有り難みから食べ物を大切に食べようという気持ちが自ずと育まれるのではと期待しています。

当社は「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。これらの実現のためにはサービスの提供のみならず、商品をお勧めする理由や、「すくすくOisix」をご利用いただく皆さまに対しても寄り添った情報周知が重要だと考えます。

今後も当社が「サステナブルリテール」を掲げる中、「すくすくOisix」は当プロジェクトを通じて生産者やメーカーとのつながりを活かし、子どもが食に親しめる企画を実施して参ります。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549(直通) E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■参考資料 生産者へのお手紙（食育イベントを実施した桃花小規模保育園の先生方より）



食育イベントを実施した保育施設から、イベント実施後に生産者に向けたお礼の手紙を頂戴し、手紙を通じた産地交流を実施することができました。

保育施設向け給食事業「すくすくOisix」について

2015年7月に旧らでいっしゅぼーや株式会社の事業としてスタート（旧らでいっしゅぼーや社は2018年に当社と経営統合をしています）した、安心・安全な食材を保育施設で利用いただくサービスです。2021年7月末時点で608の保育施設で導入頂いています。

保育施設は、園児への給食提供において栄養士や調理師の人材が十分に確保できないことなどから、現場スタッフが兼務で献立や調理を行い業務負担が増えてしまうという現状の他に、給食の提供で手一杯になってしまい、食育まで手が回りにくいなどの課題があります。当サービスは安心・安全な食材をお届けするだけでなく、栄養士による献立の作成や栄養相談、オリジナルの食育プログラムといったサービスを提供することで、保育施設側の負担を軽くし、充実した施設運営を実施し、食を楽しんでもらうためのサポートを行っています。

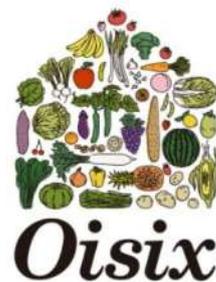
（サービスURL：<https://sukusuku.oisix.com/>）

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は333,850人（2021年6月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が9,000万食（2021年8月15日時点）を突破しています。



オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社（代表：高島宏平）は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」ともに、食のサブスクリプションサービスを広げています。当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）