

【報道関係者各位】

2025年9月30日

【開催レポート】猛暑で品薄のなす 捨てることなくおいしくいただく すくすくOisix 保育園で規格外のなすを使った食育プログラム初実施 ～畑の生産者と交流し、おいしく食べる体験を通じて野菜に親しみ、もったいないを知る～

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）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、2025年9月16日（火）、株式会社マイ・ハート（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：檜垣 明宏）が運営する横浜市認可型保育園 マイ・ハート綱島東保育園（所在地：神奈川県横浜市）において、この夏の猛暑の影響で多く発生している規格外のなすを使用した、特別食育プログラムを実施しました。

この時期、猛暑による収量不足などの影響が出ているなすを畑から取り寄せ、子どもたちに規格外野菜を知ってもらうことで、捨てることなくおいしく食べることを体験を通じて知ってもらうプログラムを実施しました。今後もフードロスになっている旬野菜があれば、このような機会をさらに広げていきたいと考えています。<https://sukusukuoisix.oisixradaichi.co.jp/>



すくすくOisixの食育プログラムとは

「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、栄養士による献立の作成や栄養相談、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います。2021年9月から実施している「給食プロジェクト」では、保育施設の方々と協力して、これまでの食育を拡充すると共に、産地とつながるイベントやご家庭向けの食育ツールの配布など、当社ならではの企画を展開しています。

規格外とうもろこしを使用した食育プログラム 当日の様子は

今回の食育プログラム当日、年少～年長クラスの園児たち32名には、まず保育士の先生から、畑で咲いているなすの花の画像を使ったクイズを通して、畑でどんなふう to 育っているかを知ってもらいました。

続いて当社のすくすくOisix担当の加月とともに、正規品と規格外のなすをカットし、断面を見比べてその違いを観察。園児たちは、形の揃った正規品と、大きすぎたり細すぎたり、また表皮に傷がついているなすを目の前にして、風でこすただけで傷がついてしまったり、暑さや水不足などの理由で形が違うなすができる、ということを学びました。また、お店では、形が違うなすは並べてもらえないことがあること、形は違っても味はどちらのなすもほぼ同じであること、畑の実りをおいしく食べることが大切、という話を聞きました。

その後は実の香りを嗅いだり、撫でてみたりと五感で楽しむ姿が見られました。さらに、なすの生産者とWeb上で繋ぐと「野菜はどうやって育つの?」「土の中の野菜は一日にどのくらいの水を飲んでいるの?」といった質問が寄せられました。この日の給食メニューには、なすが入ったミートソーススパゲティが登場。なすへの興味が沸いた園児たちの食も進んでいました。

このように、畑から直送される野菜を使用した「すくすくOisix」独自の食育活動では、給食の食べ進みに改善が見られたり、園児が家庭で話題にするなど、採用いただいている保育園や保護者の皆様にも大変ご支持をいただいています。



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）

【今回の食育プログラムの狙いと、なすの規格外について】

なすの皮はデリケートなため、猛暑で気温が上がり日差しが強くなったことで、表面に傷やヤケができてしまいました。また、傷だけではなく、曲がった状態や少し細めのなすも発生しています。見た目はいつもと違いますが、味は正規品と変わりありません。美味しいなすになるようにこだわって育てている農家さんとも画面で繋がり、子どもたちに食べものを大切においしく食べてほしいというメッセージを伝えることを目的として実施しました。

食感や色から、「子どもが苦手な野菜」に挙がることも多いなすですが、五感でなすを知ったあとの給食では食も進んでおり、引き続き当社のアセットを活かしながら、日々の保育の中で野菜に親しむ機会を強化してまいりたいと考えています。

（オイシックス・ラ・大地 すくすくOisix事業部・加月 香奈美）



【当日の様子から】



——— 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）



保育施設向け給食サービス「すくすくOisix」について

2015年7月にらでいっしゅぼーや株式会社の事業としてスタート（同社は2018年に当社と経営統合）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。当サービスではOisixの基準を満たした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なっています。

<https://sukusukuoisix.oisixradaichi.co.jp/>

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。子会社に、事業所、学校、病院などの給食事業を展開する「シダックス」、買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、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。

<https://www.oisixradaichi.co.jp/>

すくすくOisix

——— 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）