

いぬはりに 環境整備

いぬはりに環境整備
vol.09

2018年4月2日発行

発行 株式会社 ジャクエツ 環境事業

特集 「食育」を見つめる

- 01** 学校法人 山口学園 ひばり幼稚園 様
INTERVIEW
法人本部 本部長 山口 教之 先生
楽しく学ぶ、これがひばり幼稚園の正課「食育」です
食育施設「SORA」
- 02** 社会福祉法人 ポップ保育協会 ポップ保育園 様
園舎の中心に「見えるキッチン」を配置
- 03** 自園給食の現場
- 04** 世界にひとつのオリジナル厨房空間

vol.

09

設計事務所 ARCHITECTURE OFFICE

子どもたちが主役の「宮殿づくり」

ジャクエツの園舎設計のコンセプトは“子どもたちの宮殿づくり”。
これまでに、幼稚園・保育園専門の設計事務所として、
500園以上の園舎を設計させていただきました。
プランニングからアフターフォローまで、
子どもたちの成長を第一に、それを支える職員の皆さまを
施設設備の面からサポートいたします。

株式会社 **ジャクエツ** 環境事業
一級建築士事務所



東京設計事務所

東京都知事登録 第44805号
〒108-0074 東京都港区高輪4-22-4
TEL 03-5789-1100

名古屋設計事務所

愛知県知事登録(イ) 第13105号
〒460-0012 名古屋市中区千代田5-11-32
TEL 052-265-2730

大阪設計事務所

大阪府知事登録(イ) 第24853号
〒555-0012 大阪市西淀川区御幣島3-11-3
TEL 06-6471-3939

広島設計事務所

広島県知事登録17(1) 第5246号
〒730-0843 広島市中区舟入本町6-21
TEL 082-531-0770

宇都宮設計事務所

〒320-0847 宇都宮市滝谷町20-17
TEL 028-614-5070

横浜設計事務所

〒221-0865 横浜市神奈川区片倉2-22-1
TEL 045-488-6253

福岡設計事務所

〒812-0896 福岡市博多区東光寺町2-8-31
TEL 092-451-0117

こども環境の未来をつくる



学校法人 山口学園



川 越 ひ ば り 幼 稚 園



第 二 ひ ば り 幼 稚 園



川 鶴 ひ ば り 幼 稚 園

——SORA誕生の経緯を教えてください。
私たちは、以前から園内の農園で園児と一緒に野菜を育て、折にふれ

食育施設「SORA」の誕生

国の食育基本法でも、食育を「知育・徳育・体育の基礎となるもの」と定めているように、食育は非常に重要な学びです。食えることは生きることにそのものであり、幼稚園で一生の基礎を身に付けることこそ「本当の成果を求める正課」だと思ったのです。

——食育に取り組まれるようになったきっかけは何か。
ひばり幼稚園では、子どもたちにさまざまな体験をしてほしいと願っています。日々の活動の中で、何か

「食育とは何か」を とことん考える

て食べ物の成り立ちを伝える食育活動を続けてきました。ある年のお泊まり保育で、給食の委託や受託を行っている企業をジャクエツさんに紹介いただき、仮設の厨房をつくって園児と一緒に調理に挑戦しました。その時に子どもたちの輝く表情を目の当たりにし、ひばり幼稚園でより充実した食育活動を実践したいと願うようになったのです。この時に出会ったのが、現在、食育と自園給食を依頼している企業です。私たちは教育のプロですが、調理に関しては素人です。その部分をパートナーとなるべき専門家に任せることで子どもたちの安全が確保でき、SORAの実現に向けて大きく前進することになりました。

ジャクエツさんに設計を依頼したのは、これまでのお付き合いの中で、保育用品がとんな小さなものでも、子どもたちのことを大事に考えてつくられていることを知っていたからです。完成したSORAには、食育を行うクッキングスタジオや厨房、ランチルームなどがあり、3つの園から1回あたり60名前後の園児たちが前半、後半に分かれて訪れ、食べ物について学んだり調理を行う食育や給食を楽しんでいます。

——食育を行う上で、いちばん大切にされていることは何か。
食育が園の正課活動である以上、園児や保護者に胸を張って説明できる内容であるべきです。質の高い食育のために私たちが最も時間をかけたのは、職員が食育への理解を深めることでした。経営者だけがアツい

「食べ物の大切さ」を 理解する

気持ちを持っていて、それを子どもたちにまで届けることはできません。ひばり幼稚園が、いかに子どもたちにとって素晴らしい食育活動を始めようとしているかを、全職員が理解したからこそ、食育活動のスタートを切ることができたと思っています。

自園給食については残食が減り、保護者からも「家庭でも好き嫌いがなくなった」という声が寄せられています。子どもは素直ですから、おいしければ、「残さず食べましょう」と声をかけなくてもほとんどん食べてくれます。給食は同じものを食べている職員にも好評で、先生がおいしそうに食べることも、子どもたちにもいい影響を与えているようです。ほかに、ご家庭で子どもたちが感謝

“心の栄養分となり、よりよく生きること学ぶ”
それが私たちの考える食育です。

INTERVIEW

「インタビュー」 学校法人 山口学園 法人本部 本部長 山口 教之 先生



埼玉県川越市で3つの幼稚園を運営する山口学園様。すべての園で早くから「食育」に取り組まれてきました。そして、理想とする食育への想いをカタチにした施設として、2017年9月に「SORA(ソラ)」が完成。クッキングスタジオ、自園給食のための厨房、ランチルームを備えたSORAで、子どもたちはさまざまな体験を積み重ね、たくましい心と身体を育んでいます。

SORA(ソラ)は園名の「ひばり」にちなみ、「大空を羽ばたく」イメージから付けられました。たくさんの人の想いが込められた施設です。



の気持ちを伝える機会が増えたと聞いております。「感謝しなさい」と口で言ってもなかなか伝わりませんが、食育を通じて、食やまわりの人への感謝の気持ちが芽生えたのではないのでしょうか。
また当園では、職員の子どもの園内保育を実施していますが、その子たちにも自園給食を提供しており、職員も安心して仕事ができるよう努めています。
私たちも食育に深く取り組むことで、これまで以上に自分たちの教育に自信が持てるようになりました。これから子どもたちの笑顔につながる「SORA」、そしてひばり幼稚園の食育でありたいと願っています。





楽しく学ぶ、これが ひばり幼稚園の正課「食育」です

年少から年長まで、すべての園児が食育の正課活動を体験。
毎朝、前半と後半の2回に分けて計120人の子どもたちがSORAへやってきます。
食育のスケジュールや内容は、月単位で職員と委託業者が相談して決めています。
あいさつ、人の話を聞くこと、仲間と協力すること、
食材の特長、正しい箸の持ち方……
子どもたちは食育活動の中でたくさんのことを学びます。

SORAに到着

スクールバスに乗って3つの園の子どもたちがやってきます。バスから降りたらきちんと整列するのがルール。その表情からは、子どもたちの食育に対するワクワクした気持ちが伝わってきます。



準備

グループごとにクッキングスタジオへ。手を洗い、エプロンと帽子を付けて準備します。コック姿の女性たちは、ひばり幼稚園の食育を担当する給食委託企業の社員。食育の専門家として園児を指導します。



食育活動

グループごとにテーブルに整列。まず先生との元気なあいさつから始まり、活動内容の説明を聞きます。

先生の話を聞く子どもたちの顔は真剣そのもの。先生は、子どもたちの自主性を尊重しながらサポートします。

この日のメニューは地元名産のサツマイモを使った「スイートポテト」でした。



昼食

食育が終わると、クッキングスタジオからランチルームに移動し、自分たちでつくった料理と給食をいただきます。配膳する間も厨房から漂ってくる良い匂いが子どもたちの食欲を刺激します。



自園給食は植物性の出汁を生かした味付け。子どもたちの健康や身体の発達を考えて、硬さにもこだわっています。



専用の配送容器で1クラス分ずつセットした後に配送

厨房から市内の3園に給食を運ぶ配送車

“SORA”の 配送システム

約700名分の給食を
あたたかくおいしく提供

3つの園の園児、職員、預かり保育の子どもたちを合わせるとSORAが1日に提供する給食はおよそ7000名分。※HACCP（ハサップ）システムを導入し、安全安心に万全の体制を整えています。HACCPの概念に基づいた大量調理施設衛生管理マニュアルによると「調理終了から2時間以内に喫食することが望ましい」とあるため、SORAから車で約20分の距離にある園へ給食を届けるためのオリジナルの配送手段を考えました。

※HACCP（ハサップ）とは、安全性を確保するための衛生管理の手法。





ランチルーム

やわらかい色調で統一したランチルーム。楽しく食べるためには、雰囲気も重要な要素です。

〈食器〉食品衛生法に適合した安全性を備え、食べ物をおいしく見せる絵柄の食器。



営業からのコメント

職員の皆様が一丸となり何度もリハーサルを繰り返した甲斐もあって、初日から驚くほどスムーズに進みました。SORAでは、ひばり幼稚園様にしかできない素晴らしい食育活動が行われており、自分もそのような取り組みにかかわることができて本当に幸せだと思っています。



ジャクエツ川越店
中村 祐治

厨房

「見える厨房」をテーマに設計。床は一見すると木材に見えるビニールのシートでできているため、衛生面に優れ、日々のお手入れも手間がかかりません。



配膳カウンター



〈ふれあい童画〉ランチルームと厨房をつなぐ壁に施された「ふれあい童画」。豊かに実をつける「かりんの木」は石の素材を貼り付けてあり、子どもたちは自由にふれることができます。



外観

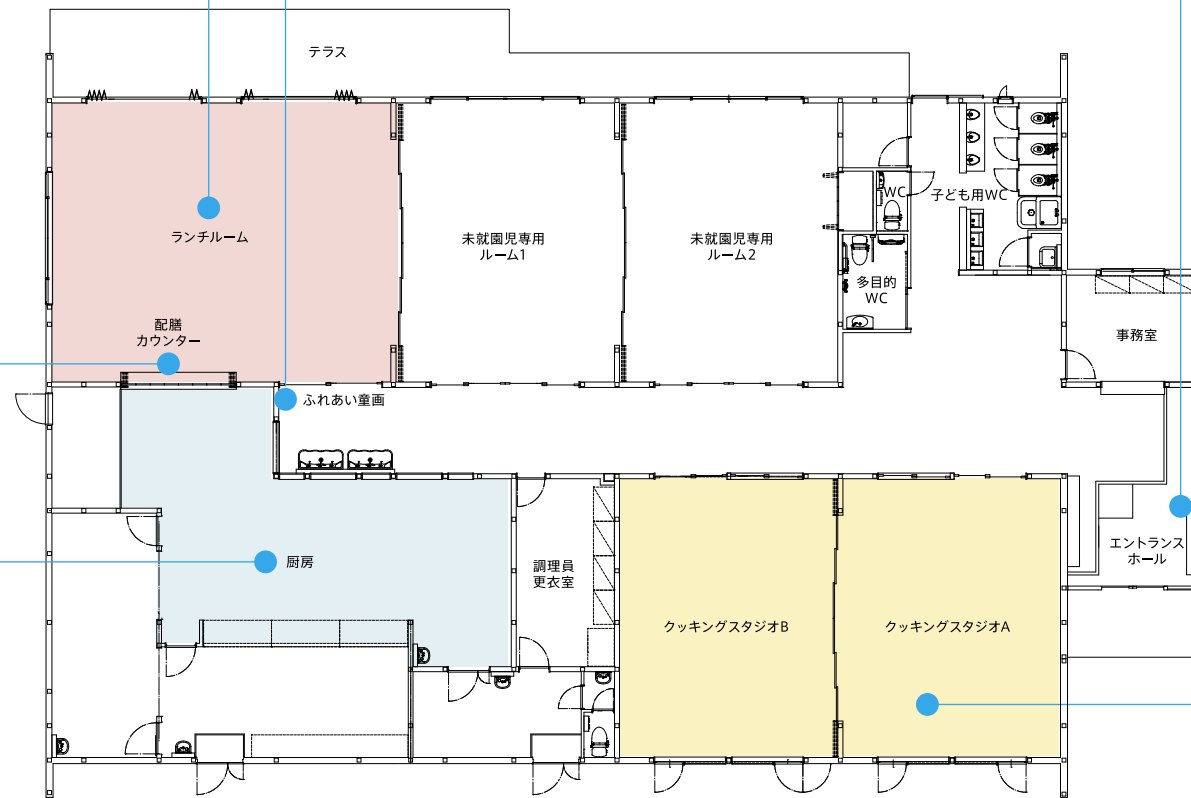
親子クッキングでの使用や保護者だけの料理教室の開催も視野に入れ、あえて幼稚園らしくない建物に。外から見える園のロゴも通常のビビットカラーとは違うシックな色づかいです。



SORA
総面積：498.56㎡
食数：700食対応



エントランスホール



クッキングスタジオ

食育のメインスペース。調理だけでなく、野菜染め等の活動を行うことも。安全に配慮した工夫が凝らされており、未就園児が利用することもあります。



〈調理機器〉厨房で作業をしているところ子どもたちから見えるように調理機器の配置を工夫しました。



〈照明〉光にもこだわり、いくつかの料理教室へ見学に。最終的に建物内の灯りは、あたたかさや食べ物がおいしく見えることを重視してLED電球で統一。LEDの中でも、子ども部屋や作業デスク等に向いている昼光色を選択しました。



〈調理用シンク〉大人用と子ども用の2種類を設置。同じテイストで揃えることで、空間全体に統一感が生まれます。



〈踏台〉厨房の高さは将来の親子クッキングを見据えて大人でも使用できる高さに。そのため園児は踏台を使って調理を行います。オリジナル踏台は園児が乗っても動くことはなく、安全性も抜群です。



移動のためのキャスターは、踏台使用時に隙間なく並べられるよう取付位置を工夫しました。



〈手洗い用シンク〉外からクッキングスタジオに入り、最初に手を洗うシンクは自動水栓を採用。汚れた手で蛇口をさわることがないため衛生的です。



社会福祉法人 ポッポ保育協会
ポッポ保育園
定 員：120名
竣 工：2016年10月
厨房面積：41.86㎡
食 数：150食対応



園舎の中心に 「見えるキッチン」を配置

社会福祉法人 ポッポ保育協会 ポッポ保育園

すべての保育室が園庭のある南に面し、明るく開放的な園舎。建物の中心には、大きな曲面ガラスと可愛いイラストが印象的な厨房「ポッポキッチン」があります。子どもたちは、いつでも調理の様子を見ることができ、日常の中で食への興味や関心を深めています。



新園舎とポッポキッチンが完成
ポッポ保育園は山々に囲まれた静かな住宅街に位置し、園児は自然と親しみながら、のびのびと過ごしています。旧園舎は1971年の開園時に建てられたもので、老朽化と耐震面の不安から建て替え工事を行い、2016年10月、新たな園舎での保育がスタートしました。
高橋澄子理事長先生は、ジャクエツに設計を依頼した理由を「日頃から教材教具でお世話になっており、私たちの園のことを一番理解してくれています。私たちが理想とする園舎を実現できるのはジャクエツさん以外にないと思っていました」とおっしゃいます。設計前には他の園に見学に行き、徐々に新園舎建築のイメージを形にしていきました。

つくる人の「顔」が見える 自園給食

ポッポ保育園では、これまでも次のような食育活動を行っており、「見えるキッチン」の提案に深くご理解

いただけたことから、清潔で衛生的な給食システムを導入した園舎づくりが始まりました。

ポッポ保育園の食育活動

【芋を育てる】

畑の石拾いから苗植え、収穫までを子どもたちが行います。収穫した芋は調理して食べます。

【おにぎりづくり】

おやつ用のおにぎりを、子どもたちが自分でつくります。

【クッキーづくり】

粉混ぜ、型抜きを子どもたちが担当します。

【ごとも菜園】

キュウリ、ナス、トマト、ピーマンを園児と一緒に育て、給食の食材として使用します。

設計段階では特に厨房エリアについて何度も打ち合わせを重ね、多くの時間が費やされました。食育活動により園児たちに「食への感謝の気持ち」が根付いたことや、先生方の声かけもあって「残さず食べる」食生活がきちんと定着しています。

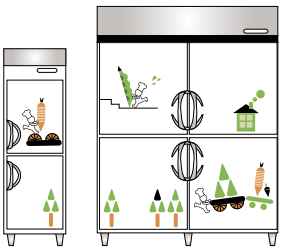
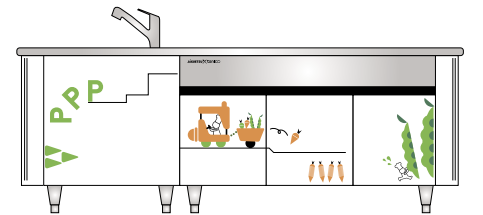


2階保育室
45年以上平家の園舎だったため2階建ての園舎に不安もあったのですが、園児も職員もすぐに慣れました。2階の保育室は1才児と2才児が使用し、ウッドデッキから園庭で遊ぶ3才以上の園児たちとのコミュニケーションも楽しんでいます。

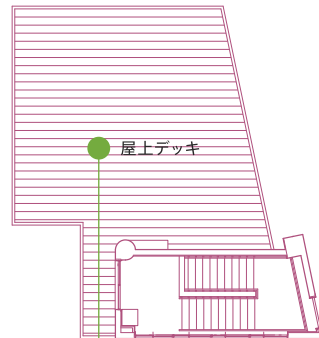
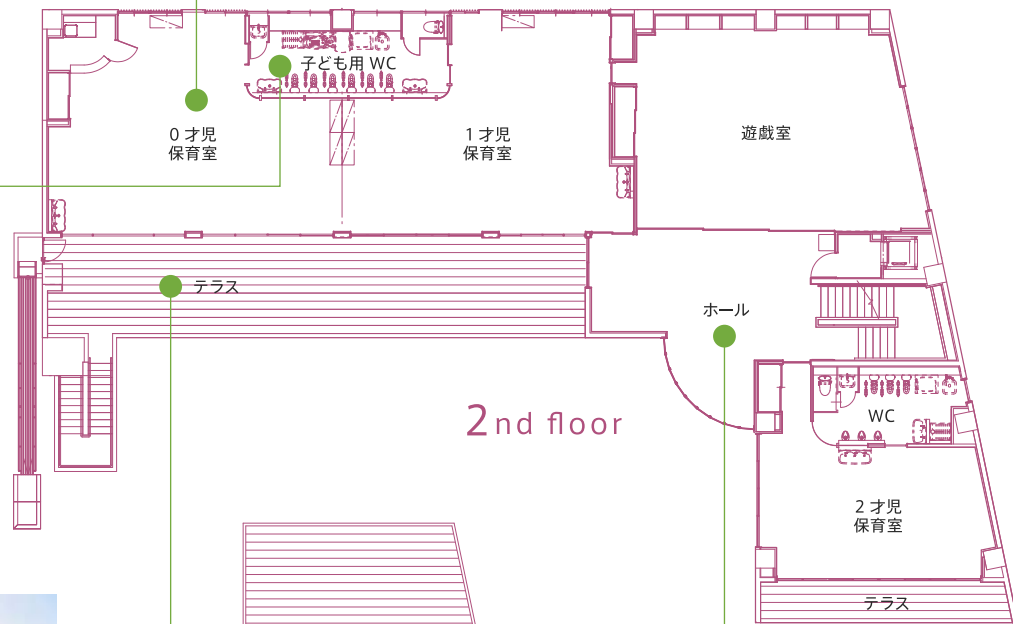


厨房「ポップキッチン」
床から天井部まで曲面ガラスの開口部を設け、園児が中の様子をのぞけます。厨房前には浄水器を設置しました。子どもたちは手づくりの椅子に腰掛けて水を飲みながら調理風景を眺めます。
汚染・非汚染区域は床の色で区分壁を設ける必要がなくなり省スペース化を実現しました。また、成人女性の身体スケールに合わせた作業台や機器からの放熱を大幅に逃がすシステムなど、厨房内で働く人にとってもやさしい設計です。

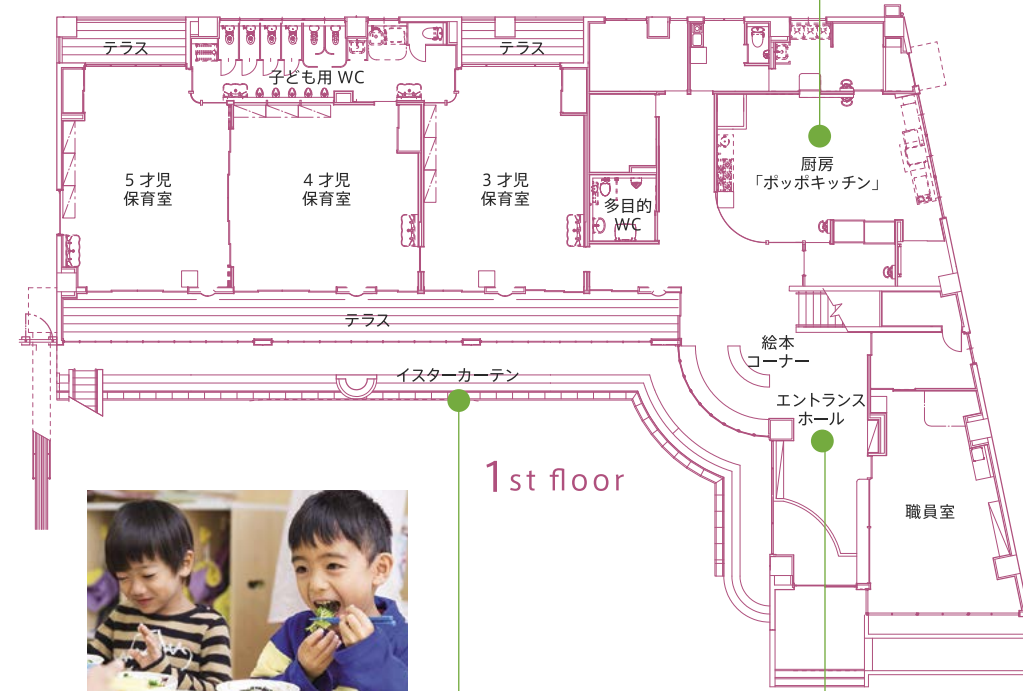
あたたかくて
おいしい自園給食に
「いただきます」の
笑顔がはじけます
「開放的な園舎を」という園の希望を取り入れて設計。
床は床上浸水対策を考慮し、旧園舎より300mm高くしました。
園の顔である厨房については、「調理状況が確認できて安心」
「広くてきれい」と保護者や施設見学者の方にも好評です。



オリジナルイラスト
園名の響きから連想される「汽車ポップ」と食育の「食」を融合させたイラストを効果的に配置。機能性だけでなく楽しく見せるデザイン性も食育の大切な要素です。



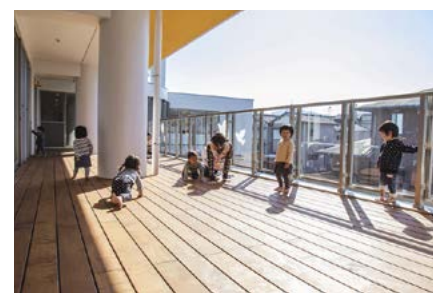
ホール



1st floor



乳児用トイレ
使用する年齢に合わせたトイレ。シャワーステムや沐浴台。おむつ交換台も備えています。



テラス



屋上デッキ
春や秋は屋上のウッドデッキで昼食を食べます。環境を変えることの特別感、子どもたちの食欲につながります。広々としたデッキは園庭を一望する眺めの良さも魅力です。



外観

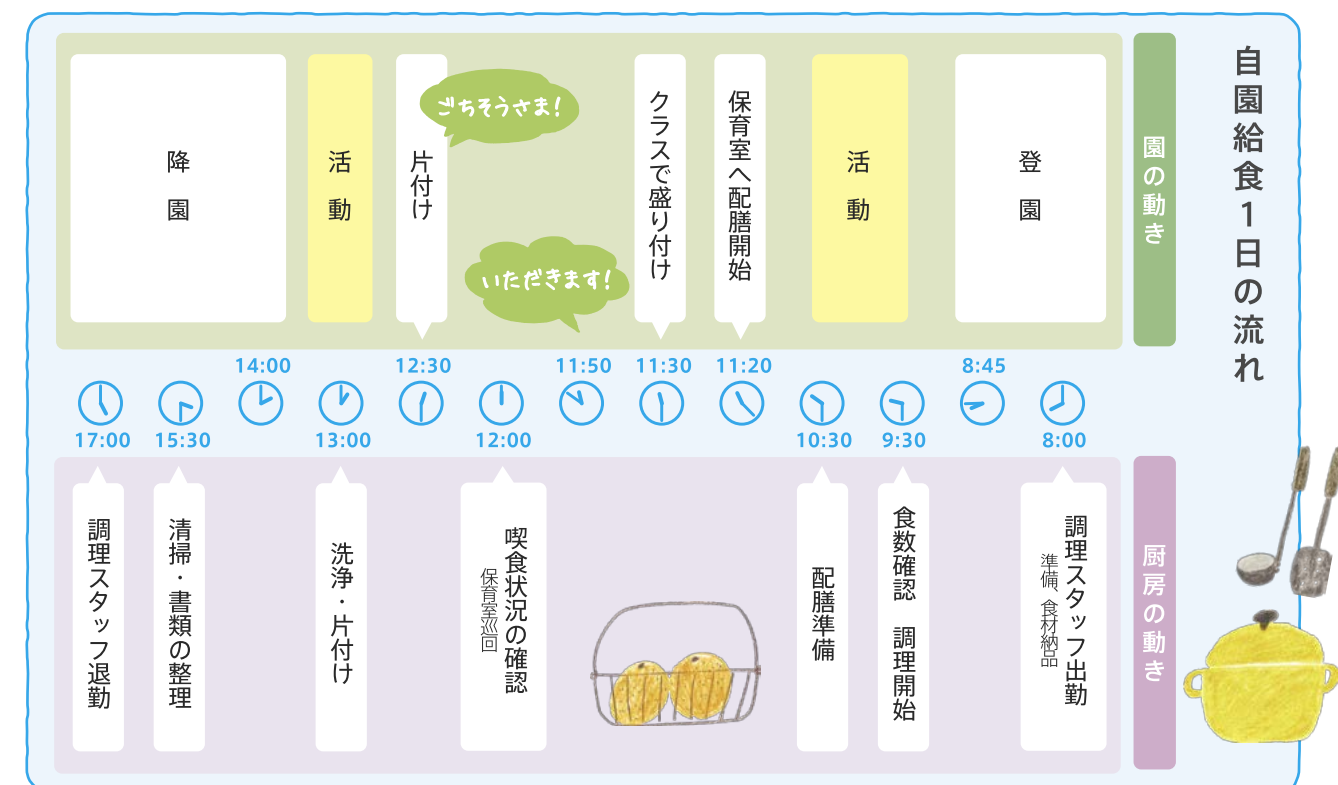
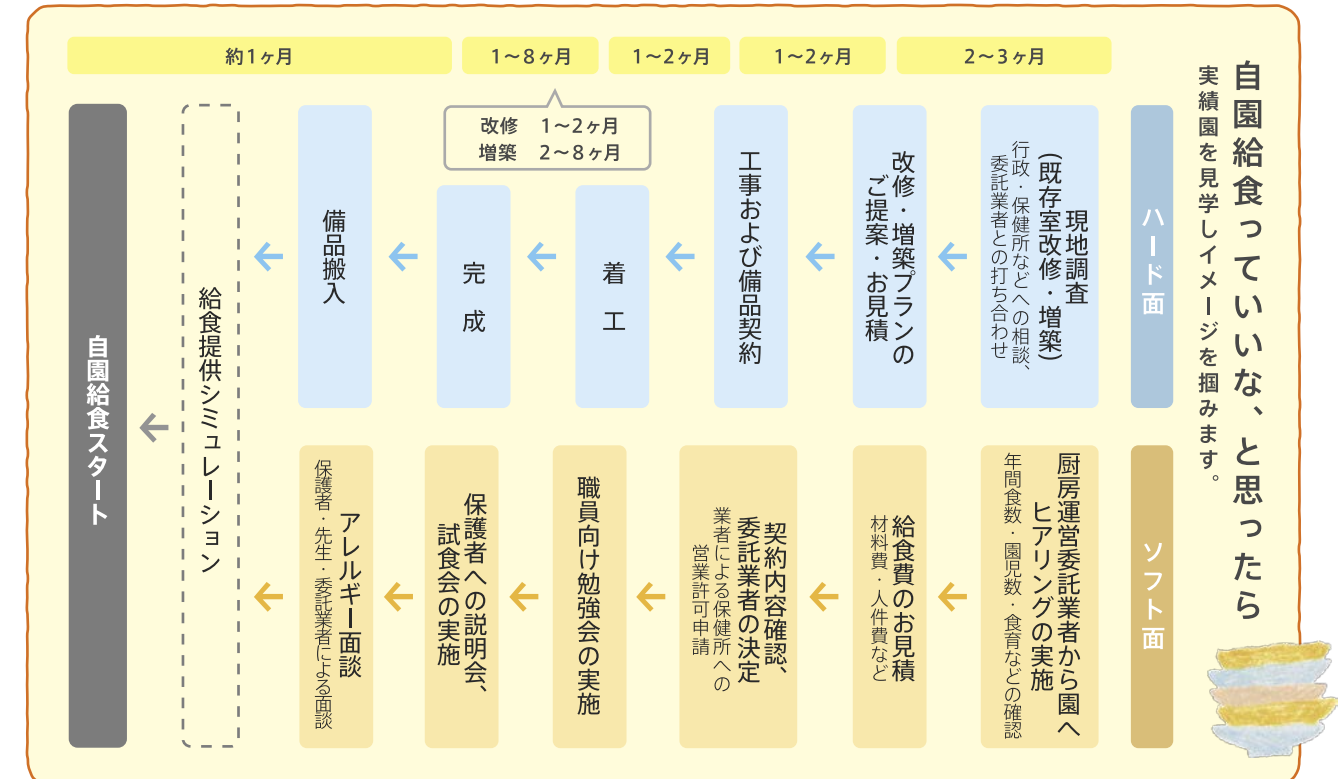
イスターカーテン
(折り畳み間仕切りドア)
園庭に面した扉には安全性の高いイスターカーテンを採用。天気が良い日には全開にして開放感を楽しみ、雨天時は閉めて雨風を防ぎます。



エントランスホール
園児がいつでも絵本にふれられるように、玄関ホールに隣接して絵本コーナーを設けました。

自園給食の現場

人を良くすると書いて「食」という字になるように、「食」は一人の人間が生きていく上で大切な要素です。子どもたちを取り巻く環境の変化で、食の重要性が増すなか、私たちはこれまでのノウハウを活かし、「おいしく安全な自園給食」の提供をサポートいたします。



自園給食による「食育」の取り組み

楽しい「食」は子どもたちの心の栄養分。自園給食による食育が、豊かな心と健やかな身体を育みます。

取り組み
1



「食のマナー」を養う

お箸の持ち方、三角食べ、正しい噛み方を学びます。

取り組み
2



楽しく食材を学ぶ

人形劇や紙芝居などを通して食べ物への「感謝」を学びます。

取り組み
3



調理体験

お友達と協力しながら、楽しく調理を体験します。

取り組み
4



学習体験

芋掘り、餅つき等、園の学習体験と連携して食材を給食に取り入れます。

取り組み
5



行事参加で「食」に興味を

夏祭りでの屋台メニュー、お月見、節分など季節行事に合わせた献立を取り入れます。

取り組み
6



厨房から情報発信

献立と合わせて「食だより」を作成。保護者に季節に合わせた情報をお届けします。

取り組み
7



衛生習慣指導

手洗い、うがい、歯磨きなど、衛生習慣を身につけます。

取り組み
8



親子クッキング

調理を通してのコミュニケーションが親と子の絆を深めます。

世界にひとつのオリジナル厨房空間

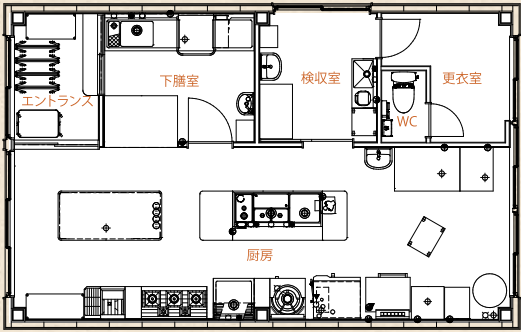
オリジナル厨房のポイントは「見せる厨房」＝「魅せる厨房」であること。
毎日の「わくわく」が食の大切さをしっかりと伝えます。

実績紹介
CASE: 1

既存保育室をリノベーション

埼玉県 わかばの森幼稚園 様

改修面積：53.94㎡
食 数：270食対応



BEFORE



AFTER



point

楽しい
雰囲気厨房。
自園給食で
心の成長を育む。

子どもたちが、ついぞぎ込みたくなる楽しさにあふれた空間です。

身体も心も、
食を通して大きく成長

空きスペースであった保育室を有効活用し、明るく機能的な厨房へとリノベーション。園庭に面した壁を取り払い、大きな窓を設けたことで「見せる厨房」を実現しました。完成後は楽しい厨房の雰囲気や「できたてほかほか」の自園給食が子どもたちの食に対する関心を高め、配膳のためにきちんと並ぶことができるようになる等、さまざまな面で成長が見られます。

保護者からは「家庭でも落ち着いて食べられるようになった」「ありがとこの言葉がよく聞かれるようになった」という声も寄せられ、他園との差別化や保護者へのアピール面でも効果を発揮しています。



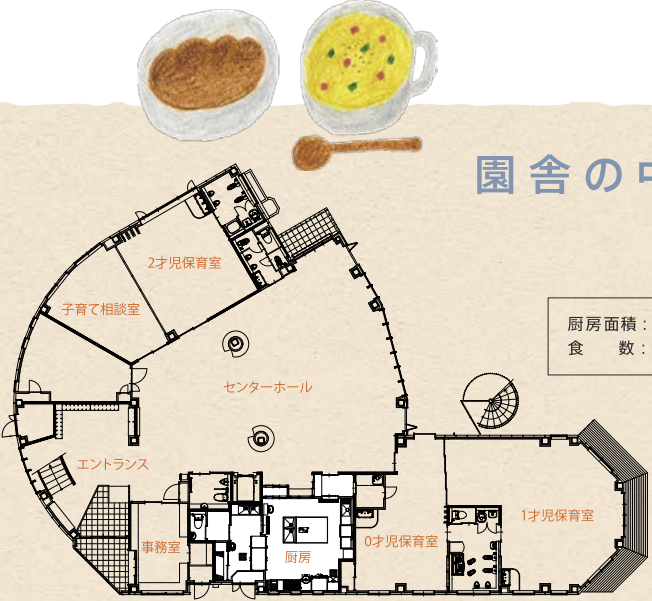
厨房機器には園のロゴマークとキャラクターのシートを貼り、オリジナリティを演出しています。

実績紹介
CASE: 2

園舎の中心に厨房を配置

愛知県 미래의風こども園 様

厨房面積：42.29㎡
食 数：120食対応



子どもたちが育てた野菜を給食に使うことで、より感謝の気持ちも深まります。



point

本物にふれることで
感性を磨く。
感謝の気持ちを育む
食育活動。

本物の素材、色使い、雰囲気とこだわり、子どもたちの感性を刺激する洗練されたデザインが特徴です。

厨房は「感謝の気持ち」
を育む、学びの場

命の尊さを伝え、感謝の心を育みたいと、園舎設計時にセンターホールに隣接して厨房を配置し、子どもたちがいつでも「食」にふれられる空間を実現。園庭の菜園で収穫した野菜も積極的に取り入れることで、感謝の心を育みます。異年齢の子どもたちが集うランチ会を定期開催。あたたかいコミュニケーションが生まれています。

テントや腰壁・床のタイルなど、イタリアンレストランをイメージさせる本物志向のデザインは、子どもたちの感性を刺激します。また、コックさん風の調理服は、清潔感や統一感だけでなく、調理の専門家としての意識向上にも役立っています。



小さな子どものぞきこみやすい高さのガラス窓にしています。