

岡崎市の保育園では、安心・安全で美味しい給食づくりを意識して技術の錬磨、品質の陶冶を目指し公共サービスを提供しております。地元の食材を利用して旬の味覚を感じられるよう工夫することや、園児が野菜を収穫することで、食をつうじた学びの機会を提供しています。子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、地域の食文化を未来へつなぐ役割を担っている保育園調理業務を紹介します。

岡崎市の保育園給食調理の紹介

愛知県本部／岡崎市役所従業員労働組合 伊藤 教高

1. はじめに

岡崎市は、愛知県内で38万4千人（2024年度）の人口を有し、豊田市に次ぐ第2位の規模を持つ中核市です。そこで働く技能業務員（現業職）のみで構成される組合が岡崎市役所従業員労働組合（岡崎市従）です。岡崎市従で働く仲間は主に、ごみ収集業務、道路維持業務、公園管理業務、動物飼育業務、学校用務、保育園調理業務があり、各分会（支部）においては、技術の錬磨、品質の陶冶を目指し公共サービスを提供しております。

今回は、保育園調理業務についてご報告したいと思います。安心・安全で美味しい給食づくりを意識して日々大好きな園児との交流を行っております。調理以外にも環境整備（草刈り、掃除）等しながら園児との交流を楽しんでいます（写真①）。

2. 地元食材を活かした“ご当地メニュー”づくり

（1）献立づくり

岡崎市の保育園給食では、子どもたちが「食べることの楽しさ」と「地域の魅力」を自然に感じられるよう、地元食材を積極的に取り入れた献立づくりを行っています。三河地方は古くから豊かな食文化が育まれてきた地域であり、特に岡崎市は全国的にも知られる特産品「八丁味噌」の産地として有名です。給食では、この八丁味噌を使った料理を月1回「味噌の日」として定期的に提供し、子どもたちが地域の味に親しめるよう工夫しています。

（2）八丁味噌で優しい味に

八丁味噌は、濃厚な旨味と深いコクが特徴で、煮込み料理との相性が抜群です。給食では、野菜たっぷりの味噌炒めや、根菜や鯖を使った味噌煮などに使用し、子どもたちが食べやすいよう塩分や風味のバランスを調整しています（写真②）。調理員は、味噌の溶き方や火加減に細心の注意を払い、素材の味を引き立てながらも、子どもたちが安心して食べられる優しい味に仕上がっています。

（3）旬の味覚を地元野菜で

また、岡崎市は農産物の生産も盛んで、地元農家から届く新鮮な野菜を給食に取り入れることで、旬の味覚を子どもたちに届けています。特に冬場の根菜類や、夏のトマト・きゅうりなどは、地元産のものを使用することで、季節の移ろいを感じられる献立づくりにつながっています。調理室では、子どもたちが食べやすい大きさや形に切る工夫を行い、苦手な食材でも「一口食べてみよう」と思えるような調理を心がけています（写真③）。さらに、岡崎市ならではの“ご当地おやつ”として、行事食や特別献立の日には「ういろう」を提供することもあります。ういろうは米粉（岡崎市保育園は小麦粉を使用）を使った素朴な和菓子で、もちもちとした食感が特徴です（写真④）。甘さが控えめで、子どもたちにも食べやすいことから、地域の伝統食として親しまれています。給食で提供する際には、食物アレルギーへの配慮や食べやすいサイズへの工夫を行い、安全に楽しめるよう配慮しています。他にも鬼まんじゅう・わらびもち・大学芋・ゼリー・ドーナツ（豆腐、かぼちゃ、さつまいも等）・蒸し

パン（抹茶、きなこ、黒糖、さつまいも、八丁味噌、バナナとココア、ハムとコーン等）等々他にも沢山のおやつをすべて一からの手作りにて提供させて頂いています。

（４）食を通じた学びの機会

こうした地元食材を使った給食は、単に「食べる」だけでなく、子どもたちが地域の文化や歴史に触れる大切な学びの機会にもなっています。保育園では、食育活動の一環として、自分たちで育てたさつまいもを収穫して給食で食べたり、地元で獲れたとうもろこしの皮を自分たちで剥いておやつで食べたり、地元野菜の特徴・体に役立つ栄養素を紹介したりして子どもたちの興味や関心を育んでいます。「これは岡崎の味なんだよ」と伝えることで、子どもたちが自分の住む地域に誇りを持つきっかけにもなっています。

これからも岡崎市の保育園給食では、地元の恵みを活かした献立づくりを続け、子どもたちの健やかな成長を支え、とともに、地域の食文化を未来へつなぐ役割を担っていきます。

写真①：環境整備の様子写真

例：草刈り機を使っているところ



写真②：八丁味噌を使った給食メニュー

例：八丁味噌の味噌炒め、鯖の味噌煮など



写真③：調理室での下処理の様子

例：地元野菜を丁寧に切る調理員の手元



写真④：ご当地おやつ「ういろう」提供の日の様子

例：一口サイズに切り分けられたういろう

