

こどもの家・どろんこ研究室が完成！



津田山幼稚園は、創立 50 周年を迎えました。
温水プールや給食設備、屋上園庭など、時代の先端を
行くかたちで、常に子どもたちの成長と向き合っ
てきました。

50 周年を前にし、思うこと—
それは、子どもたちのあそび場について見直すこと
でした。

正直なところ、大きな園庭!とは言えません。既成遊具
を置くことも考えましたが、いつか飽きてくるもの。
たくさん悩んだ結果、あそびを子どもたちが工夫で
きる津田山オリジナル設計の遊具を選びました。

大好きな先生や、大好きな友だちとあそぶ。
シンプルですがそれこそが、創立当初も 50 年経った
今も、子どもたちにとってキラキラ輝く毎日だと考
えています。

さあ、新しい津田山の子どもの世界へようこそ。
大切な思い出の 1 ページを刻めるように。

2016 年 理事長 嶋崎正浩

こどもの家



どろんこ研究室

食へのこだわり

津田山幼稚園では、幼児期における食の大切さを、あらためて見直し、2016年春、給食室をリニューアル。長野県の農家と提携している株式会社ミールケアさんと一緒に、子どもたちにより良い食の場を提供していきたいと思っています。



01 昆布だし・椎茸だし



日本の食文化を伝えていくことを大切にしている為、メニューは和食を基本としています。こだわりの一つは、だし。だしが美味しいと食材も生きてきます。全て、無添加・無科学の植物性の国産の昆布と干し椎茸の天然だしを使用します。

02 食育



子どもたちが育てたトマトでピザ作り。他にもインゲン、バジル、ポップコーンなど・・・種植えから水やりを通し、自分たちで育てた野菜を使用することで、大地の恵みをありがたくいただくことを体感できる環境を大切にしています。

03 アレルギー対応



栄養バランスを考えた献立を、管理栄養士が作成。アレルギーは子どもたち一人ひとり、様々な問題を抱えています。職員と栄養士が綿密に打ち合わせを重ね、食材を選ぶようにしています。

04 放射線測定



使用する食材のサンプルを、事前に検査してから調理にあたります。日立アロカメディカル社製の「食品放射線測定システム」を使用し、厚生労働省発行の測定マニュアルに基づき、合格したものを使用します。放射線測定の結果は株式会社ミールケアのホームページにて公開しています。

※「食へのこだわり」として、月に1度の手作り弁当も大切にしています。