

【初企画】株式会社 ABC Cooking Studio から派遣の 地域活性化起業人監修メニューを 市立保育所等で提供します！



市立保育所等に通う園児たちに食の楽しさを知ってもらおうと、国内外に料理教室を展開している、株式会社 ABC Cooking Studio（以下、「ABC」といいます。）から派遣の地域活性化起業人監修メニューを本市で初めて提供しますのでお知らせします。また、一部の園では園児たちが野菜の型抜きなどの調理活動も行います。

- 1 実施日 令和8年9月3日(木)
※園行事等により、各園で実施日が異なる場合があります。

- 2 実施園 市立保育園 全21園
市立認定こども園 全2園

3 献立

本市管理栄養士と食のプロである ABC から派遣の地域活性化起業人が初めてタッグを組んだコラボメニューです。

「宇宙を身近に感じられるまち さがみはら」と相模原の地場産物である「津久井在来大豆」にちなみ、目で見ても楽しい色鮮やかな献立としました。

- ・ごはん
- ・わくわくうちゅうカレー
- ・紫キャベツのコールスロー
- ・ゼリー



▲わくわくうちゅうカレー盛り付けイメージ
(星型チーズ又は型抜き野菜のトッピング)

大豆をたっぷり使用したカレーは、宇宙をイメージした星型のトッピングをちりばめています。



▲紫キャベツのコールスロー(イメージ)

ABC の人気メニューである紫キャベツのコールスローに、園児たちに人気のハムを取り入れることにより、食べやすくアレンジしました。

4 調理活動について

ABC が大切にしている「自分で作ることの楽しさを伝えたい」という思いが込められており、園児たちが野菜の型抜きなど、自らが調理に関わることで、食べ物への興味や、自分で作って食べる喜びを育みます。

5 取材について

市立相模湖こども園（緑区与瀬 886-7）で対応いたします。

・日 時：9月3日（木）

① 調理活動：午前9時～午前9時30分

② 給 食：午前11時30分～午後0時30分

・アクセス：JR相模湖駅下車徒歩5分

・駐車場：20台

※取材を希望される場合は、9月1日（火）17時までに関先までご連絡ください。①と②については、両方又はどちらかのみでも可能です。

※株式会社 ABC Cooking Studio との連携について

7月27日に本市と子育て支援や健康増進等を目的に包括連携に関する協定を締結し、その協定の一環である食育の取組として、ABC から派遣の地域活性化起業人とのコラボメニューを提供することとなりました。

※地域活性化起業人制度について

都市部に所在する企業と地方自治体が、協定書に基づき、社員を地方自治体に一定期間派遣し、地域独自の魅力向上に向け、社員の専門的なノウハウや知見を活かしながら即戦力人材として地方自治体の業務に従事することで、地域活性化を図る取組です。

総務省ホームページ：https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/jichi_gyousei/c-gyousei/bunken_kaikaku/02gyousei08_03100070.html

問合せ先	保育課
	電話 042-769-8313