

保育施設で家族分の夕食を販売する動きが広がっている。子どもを迎えに行く時間が遅くなり、買い出しや調理の時間がない時などに利用され、保護者に好評だ。（長岩真子）

東京都中央区の認可保育所「さくむくみらい東日本橋」では、午後5時頃に本橋で、保育所の前に販売ワゴンが組み立てられ、主菜、副菜、汁物の3品セットが販売される。ほぼ毎日利用するという会社員女性（37）は、夫が単身赴任し、9歳と6歳の2人の子どもの世話を自分一人で行っているが大変、とても助かっています」と笑顔で話す。

サービスを手がけるのは家庭料理のテイクアウト販売を行う「マチルダ」（東京・都内や千葉の一部の駅やマンションなど）ファミリー層が集まる場所を中心に約30か所を展開しており、同保育所での提供は昨年10月から。周辺の保育所を利用する保護者にも人気だ。注文は無料通話アプリ「LINE」による事前予約制。定期プランで週1日利用する場合、大人2人と子ども1人分を想定した2・5人分で2600円。週の利用日数が増えると料金が下がる仕組みだ。子どもを迎えに行っても残るまで数時間しか



●夕食を販売するマチルダのワゴン。保育所を利用する親子に好評だ（東京都中央区で）
●保育所の玄関にある棚に並べられたタスマイの商品（千葉県流山市で）



保育所で夕食 テイクアウト

忙しい保護者の強い味方

く、食料の買い出しや調理の時間がないと悩む保護者は少なくない。別府大食物栄養学科が2019年に行った調査によると、保育施設に子どもを預ける保護者1178人のうち、約9割が午後7時台までに子どもと食事をしており、調理をする時間は限られる傾向がある。食事の時間の平均は37・7分。午後9時台までに寝る子どもは7割を超え、短時間に入浴や食事など様々なことをこなす必要がある。

保護者からは「帰宅後、疲労状態で料理を作ることが大変」「調理時間がなくておかずを1、2品作るのでも精いっぱい」などの声があった。調査を担当した管理栄養士の野崎雪美さんは「仕事が忙しい日は、適度に調理の手間を省いた方法を身に付けることが今の保護者には必要。栄養素のバランスなどを考えた上で、市販食品の利用は一つの方法だ」と話す。

民間企業と保育施設が連携して夕食用の商品を販売する取り組みも登場した。千葉県流山市の認可保育所「アトチャイルドケア南

1食分ワゴン販売 ■ メーカーと連携

流山保育園の玄関では電子レンジで温めるだけのレトルトパウチを無料で販売する。メニューはハンバーグやクリームシチュー、カレーなど8種類。キャッシュレス決済で支払う。保育所側の業務は、専用サイトで発注し、宅配された商品を無料で貸し出された棚に陳列するだけ。施設長の小見山美穂さんは「保育士の業務負担も少ない」と喜ぶ。

ハウス食品グループの子会社「パッチワークキルト」（東京）が提供する「タスマイ」というサービスで、24年秋から本格導入された。今年1月末時点で全国38の保育所での利用、または利用が決まっている。1食あたり500円前後（大人、子ども各1人分を目安に、各保育所で設定する。仕事と育児・家事の忙しさを経験した社員の提案で事業化された。保育所が独自に取り組む例もある。京都市の認可保育所「中京みきわ園」では22年から、週1回「雑貨店」みきわDELYEを午後4時半に開く。給食の人気メニューの主菜や副菜のうち1つを雑貨にしたもので、

週ごとに替える。給食の残りではなく、雑貨用に作る。1階ロビーに冷蔵ショーケースを置いて販売する。1食あたり、副菜の場合

は子どもが50円、大人100円。主菜なら子ども100円、大人200円だ。管理栄養士の野崎さんは「販売が広がれば、保護者の夜の時間の確保にもつながるだろう」と期待している。

夕食のおかずを購入する保護者。忙しい夜に助かる」と好評だ(京都市中京区・中京みぎわ園)



初日に提供された「ほうれん草と大根と人参のツナ和え」。263食がほぼ完売した。

保育園給食 夕食用に販売

共働き家庭をサポートしようと、京都市中京区の認可保育園が園児たちに人気の給食メニューを夕食用のおかずとして、保護

者に販売する取り組みを始めた。あえ物や煮魚など調理に手間がかかる品物を中心に約40種類を提供する予定で、「ばたばたする夕方にすぐ助かる」と好評だ。市によると、認可保育園でのごうした取り組みは「聞いたことがない」という。

中京みぎわ園。給食室長で栄養士の鎌倉エリナさん(30)が、保護者から「給食を販売してほしい」との要望を受け、企画した。

おかずはカボチャサラダや豆苗ともやしのおえ物、サバのしょうが煮など園児の人氣が高いメニューを用意。調理器具の関係から提供は週1回、1品としているが、今後は2品を増やすことも検討しているという。大人用が80〜100円(税込み)、子

中京の認可保育園

共働き家庭サポート

とも用が40〜50円(同)で、幼児も食べられる優しい味付けを心掛けている。「みぎわDELI」と銘打ち、鎌倉さんら店員の制服も用意するなど雰囲気へりにもこだわった。

オープン日となった今月19日には、「ほうれん草と大根と人参のツナ和え」を主にも分量で263食用意。子どもを迎えに来た保護者たちが次々と購入し、ほぼ完売した。2人の子ともがいる共働きの佐野千津子さん(45)は「毎日、帰宅したら家事と育児で手一杯。安くて栄養たっぷりだし、園の給食を子どもと一緒に食べられるのもうれしい」と喜んでいった。

法人理事長の塩谷素さん(42)は「保護者の毎日の負担が少しでも減り、家族間での食に関する話題につながればありがたい。こうした取り組みが他の園にも広がってほしい」と話した。(小野俊介)