

2025年1月9日

株式会社モード・プランニング・ジャパン

代表取締役 村越 秀男

株式会社ファンケルと「ファンケル発芽米メニューコンテスト」を 3年連続で開催しました

当社が運営する雲母保育園と株式会社ファンケル(本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長執行役員：三橋英記)は2024年9月から11月にかけて、健康な心身を作る食の提案を目的に「ファンケル発芽米メニューコンテスト」を3年連続で共同開催しました。

今年は「忙しい毎日でもつくりたい『ファンケル発芽米』レシピ」をテーマに、毎日忙しい子育て世帯でも時間をかけず手軽でありながら、おいしく健康的なメニューを募集しました。雲母保育園で働く職員が考案した196件のメニュー案から、「酢飯部門」「魚・海産物料理部門」「炒めご飯部門」の三部門で優勝メニューを選定しました。優勝メニューは順次、雲母保育園のYouTubeチャンネル「きららキッチン」のほか、ファンケルオンライン「ママパパ smile プログラム」ページにて一般公開されます。



優勝メニュー3品：混ぜて盛るだけ！ポキタル押し寿司（右上）、牛バラ肉とごぼうのペペロンチーノご飯（左）、
タコのご馳走アヒージョ炊き込みご飯（手前）

「ファンケル発芽米メニューコンテスト」概要

テーマ	忙しい毎日でもつくりたい「ファンケル発芽米」レシピ
審査方法	ファンケルと雲母保育園で協議の上決定
参加者	雲母保育園全 71 園で働く管理栄養士・栄養士・保育士など
審査基準	①子育て世帯の忙しい保護者を応援するレシピになっているか ②子育て世帯の忙しい保護者にお勧めしたいレシピになっているか

【優勝メニュー詳細】



<酢飯部門>

- ◆ メニュー名：混ぜて盛るだけ！ポキタル押し寿司
- ◆ メニュー考案園：仙台八乙女雲母保育園
- ◆ 特長：茶碗やボールに、ポキ漬け・酢飯・タルタル・酢飯の順に敷き詰め、お皿にひっくり返して、上に小口ねぎと白ごまをかけたらあつという間に完成します。発芽米のぬかには酸味をやわらげる働きがあり、まろやかな酢飯に。見た目にも楽しく、お子様も食べやすい味に仕上がります。

<魚・海産物料理部門>

- ◆ メニュー名：タコのご馳走アヒージョ炊き込みご飯
- ◆ メニュー考案園：小平一橋学園雲母保育園
- ◆ 特長：炊飯器に材料を入れて、スイッチを押すだけの簡単ステップで、バランスよく栄養を摂ることができ一品が完成します。にんにくの香りが食欲をそそり、アボカドの甘味と、レモンやトマトの酸味の相性も抜群で、非常に満足感を感じるメニューです。海産物の生臭さも発芽米のぬかの働きで気になりません。



<炒めご飯部門>

- ◆ メニュー名：牛バラ肉とごぼうのペペロンチーノご飯
- ◆ メニュー考案園：千葉検見川雲母保育園
- ◆ 特長：粒立ちが良くパラパラに仕上がる発芽米は、チャーハンに最適。さらに和食材×ペペロンチーノの意外な組み合わせもベストマッチ。忙しく、料理にかけられる時間が少ない日も、簡単に作れて元気になれるメニューです。

雲母保育園が取り組む「食育」について

自ら健康を作り出し、豊かな食生活の実現を目指す「食育」を実践する保育園。管理栄養士・栄養士が、食材選びから献立作成、調理まで責任を持ち、バリエーション豊かな給食を提供しています。全国すべての園に栄養士を複数名配置している、業界でも珍しい保育園です。また、全国の保護者を応援する



YouTube チャンネル「きららキッチン」では、雲母保育園の栄養士たちが考案した給食メニューのレシピを実際に調理する動画を公開しています。

「ファンケル発芽米」を給食で採用しており、20年以上継続して使用しています。

- ・雲母保育園ホームページはこちら：<https://www.kirara-hoikuen.com/>
- ・雲母保育園 YouTube 「きららキッチン」：<https://www.youtube.com/@kirarakitchen>

<参考：ファンケルが取り組む「食育」について>

株式会社ファンケルでは、2018年6月に「サステナブル宣言～未来を希望に～」を策定し、重点テーマの一つに「健やかな暮らし」を掲げています。ファンケルグループ VISION2030「世界中をもっと美しく、ずっと健やかに、そして世界中で愛される会社に」を目指し、独自性のある製品・サービスを通じ、世界中の人々の健康寿命の延伸と生活の質（QOL）の向上への貢献を目指しています。達成すべき目標として「2030年までに日本人が健康のためにサプリメント・健康食品で対処する割合を50%にする」ことを設定。その達成のための具体策の一つとして、健やかな身体と心を育むための「栄養」の大切さを啓発するセミナーや食育活動を積極的に推進しています。

- ・ファンケルのサステナビリティ活動：<https://www.fancl.jp/sustainable/index.html>

<参考：ママパパ smile プログラムについて>

妊娠中から15歳までのお子様がいるママとパパを対象としたファンケルオリジナルのサービスプログラムです。通信販売の送料をファンケルが負担、またママやお子様のお悩みに合わせたお勧めの製品を、表示価格から5%オフで販売するなど、ママとパパの日常を支えるさまざまな特典で、子育てを応援しています。

- ・専用サイト：<https://www.fancl.co.jp/service/smileprogram/all/index.html>

<参考：「ファンケル発芽米」について>



玄米をファンケルの独自製法でゆっくり発芽させた、豊富な栄養価とおいしさを兼ね備えた発芽玄米です。健康で元気な毎日を応援する GABA（ギャバ）、不足しやすい食物繊維、健康維持に必要なビタミン E、体内で作られないミネラル類（カルシウム、マグネシウム、カリウム）などが含まれています。甘みがあり、もちもち・プチプチした食感も特長です。

- ・公式サイト：<https://www.fancl.co.jp/genmai/kodawari/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社モード・プランニング・ジャパン 社長室

TEL：03-6847-5787 / FAX：03-6847-5889 / HP：<https://www.m-p-j.com/>