

2022年8月15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

きらら
～全国の雲母保育園がファンケルと食育の可能性に挑戦～
「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」を開催

当社が運営する雲母保育園は8月15日（月）から、株式会社ファンケル(本社：神奈川県横浜市、代表取締役：島田 和幸)と「ファンケル発芽米」を使ったメニューコンテストを開催します。雲母保育園の全68園それぞれがメニューを企画・開発し、ファンケルと雲母保育園で審査します。グランプリを獲得したメニューは、ファンケルが運営する玄米イタリアン カフェ&ダイニング「FANCL BROWN RICE MEALS」にて提供されます。



「ファンケル発芽米」を食べる雲母保育園の園児



「ファンケル発芽米」を使ったメニューを考える職員

「ファンケル発芽米 新作メニューコンテスト」について

【コンテスト概要】

目的	メニュー開発を通じて「発芽米」の良さを発信するとともに、健康な心身を作る食のありかたを提案すること
テーマ	「ファンケル発芽米」の特長を生かしたメニュー
開発条件	①発芽米を使用／②雲母保育園の考える「食育」として望ましいこと
審査方法	ファンケルと雲母保育園で協議の上決定する
参加者	雲母保育園全68園
審査基準	①斬新さ／②発芽米の特長を生かしているか／③大人も子供も楽しめるメニュー

【今後のスケジュール（予定）】

8月15日（月）～9月2日（金）	メニュー企画書の審査
9月5日（月）	優勝メニュー決定
10月1日（土）～	ファンケル銀座スクエア B1F 「FANCL BROWN RICE MEALS」にて販売開始

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「輝く大人が輝く子どもを育てる」という考えのもと、職員の個性も大切にしています。

「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：<https://www.kirara-hoikuen.com/>

<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）の向上への貢献を実現したいと考えています。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：「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）、腸内環境を整える食物繊維、サビから守るビタミン E、体を整えるミネラル類などが含まれています。甘みのあるプチプチ、もちもちとした食感が特長のお米です。

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/>