

【報道関係者各位】

2021年11月25日

Oisixが給食支援している保育園で人気の給食メニューをご自宅でも！ 「とりわけOK！保育園の麻婆豆腐」Kit Oisix発売開始 約75%の保護者が抱える「離乳食」のお悩み解消に役立つミールキット

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）が展開する「Oisix」は、2021年11月25日（木）より、同社の保育施設への給食関連サービス事業「すくすくOisix」で人気の給食メニューを自宅で再現できるKit Oisix「とりわけOK！保育園の麻婆豆腐」を販売開始いたします。



▲ 保育園の麻婆豆腐、コーンとわかめの中華スープ

■ 約75%の保護者が抱える離乳食のお悩みを解消に役立つKit Oisix

250以上の保育施設で採用されている人気のOisixオリジナル給食献立をご自宅で再現

離乳食について困ったことのアンケートによると（※1）、「作るのが負担、大変」33.5%、「食べる量が少ない」21.8%、「食べるのを嫌がる」15.9%といった調査結果が出ており、困ったことは「特にない」と回答した方の割合は25.9%であり、約75%の保護者は、離乳食について何らかの困りごとを抱えています。

「すくすくOisix」は2015年7月にスタートし、食材の配送や専属の管理栄養士が作成したオリジナル献立の提供のサービスのほか、食育コンテンツの提供を行って参りました。「すくすくOisix」は600を超える保育施設で導入され、オリジナル給食献立は250以上の保育施設（※2）で採用されております。約75%の保護者が抱える離乳食に関するお悩みを解消に役立ててもらおうと「すくすくOisix」のオリジナル給食献立の中でも人気メニューである「麻婆豆腐」を『Kit Oisix forちびキッズ』で再現しました。

■ 子どものごはんを別で作るのが大変な方に。

お子様の月齢に合わせたとりわけアレンジも可能

Kit Oisixのテーマのひとつ「ちびキッズ」は、1～2歳の子どもと取り分けて食べられる、2人前+子ども1人前の主菜・副菜が約25分（※3）で作れるミールキットです。

Kit Oisix中で唯一、月齢に合わせた離乳食の取り分けレシピがついているので、大人も子どもも一緒に食べることができます。



▲ 食事シーンイメージ

（※1）2021年11月現在 （※2）平成27年度乳幼児栄養調査 （※3）スタッフが調理した場合の調理時間

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

■レシピ付きだから食材を揃えれば、 同じ献立を再現できる！

同封するレシピカードには同レシピをもう一度つくれる再現レシピを掲載。子ども向けの調理や「保育園では食べているのに、家のご飯は食べてくれない」「給食のレシピが知りたい」といった悩みの解消にも寄与していきたい考えです。



もう1回つくろう！
保育園の献立アレジ！ 麻婆豆腐のつくりかた♪

材料(大人2人前+幼児1人前)

豚ひき肉	150g	
木綿豆腐	150g	(2cm角に切る)
長ねぎ	120g	(みじん切り)
ピーマン	80g	(みじん切り)
にんじん	80g	(1cm角に切る)
すりおろししょうが	少々	
水	大さじ1	
片栗粉	10g	
サラダ油	大さじ1	
米	100g	
味噌	大さじ1	
水	大さじ1	
醤油	大さじ1	
豆板醤	大さじ1	

作り方

- ① 豚ひき肉などに水と片栗粉を混ぜる。別の小鉢などに水の調味料を混ぜておく。
- ② フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、豚肉と長ねぎ、ピーマン、にんじんを入れて中火で2分ほど炒める。
- ③ 豆腐、味噌で混ぜ合わせた水と片栗粉を混ぜ、中火で2分炒め合わせる。
- ④ 一旦火を止め、工程①で混ぜ合わせた水と片栗粉を混ぜ、中火で2分炒め合わせる。
- ⑤ 豆板醤、すりおろししょうが、醤油を加え、中火で1分炒め合わせて最後に盛り付ける。大人用にはお好みでラー油、こしょう、山椒をプラスして。

幼児1人前(1歳半〜)のとりわけ目安

野菜と豆腐約80〜100g(大さじ6が目安です)。野菜とひき肉約55〜70g(大さじ4が目安です) 麻婆豆腐以外の調味料は任意で調整してください。



▲ゴックン期(5・6か月頃)
にんじんのおかゆ



▲モグモグ期(7・8か月頃)
2種野菜と豆腐のスープ



▲カミカミ期(9〜11か月頃)
4種野菜と豆腐のあんかけがゆ

■レシピを考案した管理栄養士からのコメント

保育園の献立を考える時は「旬、彩り、食材の種類の偏り、栄養面、和食中心」を意識しています。たまに外国料理も登場させて、色々な食体験をしてもらえたらと思っています。

麻婆豆腐が保育園で人気の理由は、比較的食べ慣れている“お肉”、お肉に比べると少し遠ざけられがちな“お野菜”が刻んで調理されている、そして食べやすい“とろみ”がなど、様々な“好き要素”が詰まっているからだと考えます。お子さんの食べ進みがよかったらレシピを活用して再現してみてくださいね。



Oisix管理栄養士
ふじき



Oisixスタッフ
よしざわ

■商品概要【ちびキッズ】とりわけOK! 保育園の麻婆豆腐

主菜には5種の野菜を使用。麻婆豆腐は、味噌で仕立ててとりわけるので、子どもにも食べやすい味わい。豆板醤をプラスすることで、大人も納得のピリ辛主菜が同時に完成！コーンの甘みが特徴の中華風スープとともに。

価格：おとな2人前+子ども1人前/1,933円(税込)

販売期間：2021年11月25日10:00〜12月1日9:59

販売URL：<https://www.oisix.com/sc/sukukit>

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549(直通) E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

保育施設向け給食事業「すくすくOisix」について

2015年7月にらでいっしゅぼーや株式会社の事業としてスタート（同社は2018年に当社と経営統合をしています）した、安心・安全な食材を保育施設で利用いただくサービスです。2021年9月末時点で624の保育施設で導入頂いています。当サービスは安心・安全な食材をお届けするだけでなく、栄養士による献立の作成や栄養相談、オリジナルの食育プログラムといったサービスを提供することで、保育施設側の負担を軽くし、充実した施設運営を実施し、食を楽しんでもらうためのサポートを行なっています。（サービスURL：<https://sukusuku.oisix.com/>）

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は347,772人（2021年9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が9,500万食（2021年10月時点）を突破しています。



オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社（代表：高島宏平）は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体で食品ロスゼロを目指しています。

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）