

2025 年 9 月 8 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

雲母保育園の管理栄養士・栄養士考案！ 子どもがモリモリ食べるオリジナルメニューをお届けするレシピサイト 「きららキッチン」をリリースしました

当社が運営する雲母保育園は、レシピサイト「きららキッチン」をリリースいたしました。保育園の管理栄養士・栄養士が考案した、おいしい笑顔が広がる毎日のレシピをお届けいたします。

食育を大切にする雲母保育園では、すでに YouTube チャンネル「きららキッチン」を通じ、雲母保育園の管理栄養士・栄養士が考案し、子どもたちに大人気の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おります。この度、WEB サイトを開設し、利便性の向上を図るとともに、全国の保護者の方々をはじめ、より多くの方々のご支援を行ってまいります。YouTube では未公開のレシピも随時公開予定です。

・「きららキッチン」WEB サイト：<https://kirara-kitchen.com/>

材料	分量
小麦粉 (薄力粉)	250g
ベーキングパウダー	5g
卵	1個
バター ※1	3g
牛乳 (豆乳) ※2	220ml
人参	80g
砂糖	40g

※1 油で代用可
※2 卵不使用で作る場合は、牛乳 (豆乳) を250mlにしてください

作り方

1. バターを常温に戻しておく
2. 人参を切る
3. 2と牛乳をハンドブレンダーで混ぜる
※ハンドブレンダーが無い場合は、2を潰しザルでこして牛乳と混ぜる
4. 豆腐に1と砂糖を加えてよく混ぜる
5. 4に3を加えてよく混ぜる
6. 5に2を加えてよく混ぜる
7. 6に7を加えてよく混ぜる
8. 8に7を加えてよく混ぜる
9. 型に移す
10. 180度に余熱したオーブンで20分焼く

きららキッチンについて

食育を大切にする雲母保育園の管理栄養士・栄養士が考案した、子どもがモリモリ食べるオリジナルメニューを紹介しています。栄養バランスはもちろん、大人が食べても美味しいメニューですので、ご家族でお楽しみいただけます。今般開設した WEB サイトでは、カロリーや栄養価、月齢の目安のほか、毎日を頑張るママ・パパのために、ご家庭で作りやすい工夫も掲載しています。

YouTube チャンネル「きららキッチン」では、雲母保育園の管理栄養士・栄養士が考案し、子どもたちに大人気の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。併せてご覧ください。

・「きららキッチン」YouTube : <https://www.youtube.com/@kirarakitchen>

雲母保育園について

雲母保育園は、運営実績 20 年以上、全国に 70 以上の認可・認証保育園を展開しております。「輝く大人が輝く子どもを育てる」を理念とし、皆様が本当に求める保育を目指し、日々新しい実践に取り組んでいます。雲母保育園のこだわりの一つが食育で、全国すべての園に管理栄養士・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。



・雲母保育園ホームページ : <https://www.kirara-hoikuen.com/>

雲母保育園が取り組む「食育」について

保育園で過ごすのは、味覚が形成される大切な時期です。雲母保育園の子どもたちには確かな味覚を育ててほしい。その思いから、各園に在籍する管理栄養士・栄養士が、自園の子どもたちのために、献立作成、食材選び、調理まで責任を持ち、サイクルメニューではないバリエーション豊かな給食を提供しています。また、各園の管理栄養士・栄養士が保育士と一体となって、保育補助活動にも取り組むことで、自ら健康を作り出し、豊かな食生活の実現を目指す「食育」を実践しています。

<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/>