

海外映画祭受賞



食べたものが、わたしになる。

いただきます

みそをつくる こどもたち

2024 Ver



ナレーション: 石田 ゆり子 エンディングテーマ: 坂本 美雨

監督・撮影: オオタ ヴィン『夢みる小学校』 プロデューサー: 安武 信吾

泣いて笑って、ほっこり元気になる子育て映画。

追加撮影、4K映像化した「2024年ニューヴァージョン」の上映会です。

発酵給食で元気な子育て♪



福岡市 高取保育園は、真冬でも薄着、素足で感染症に負けない元気な保育園として全国から保育視察が絶えない話題の保育園です。

秘密は、医食同源に基づくオーガニック食材を使った和食給食です。その「夢みる保育園」に『夢みる小学校』のオオタヴィン監督が1年間密着。アレルギーだった園児の症状が改善される驚きの映像が記録されています。子どもたちのキラキラした笑顔に、なぜだか涙がとまらないという観客が続出。全国のママたちから熱烈に支持され、上映回数1000回を突破。ナレーションは石田ゆり子、坂本美雨の『星めぐりの歌』をフューチャーした笑ってほっこりするエンターテインメント★ドキュメンタリー。



西 福江
高取保育園園長



ナレーター: 石田ゆり子



免疫力をあげる発酵給食

名作子育て映画をアップデートしました!

映画の撮影当時1才だった園児の5年後の卒園式、園長先生の今後の消息、本間真二郎(自然派医師)のインタビューを追加撮影した ニューヴァージョン『いただきます 2024 Ver』ができました♪

かつてご覧いただいた方も、コロナ禍を経た今、もう一度観ていただきたい、あなたの魂をぎゅっと抱きしめてくれる あったか〜い映画です。

監督: オオタヴィン プロデューサー: 安武信吾 本編75分/監督トーク映像10分



子ども鑑
見でね!!



食

つ

な

エ

が

ス

る

い

ん

お

お

む

ら



11月1日(土)
プラザおおむら



※事前予約の方法は、

裏面をご覧ください ⇒

令和 7 年 1 1 月 1 日 (土曜日)

会場 プラザ おおむら

プラザおおむら 2F ホール

小さいお子さま連れでも
ご参加いただける上映会と講演
会です。少し賑やかになるかも
しませんが、みんなで一緒に
映画の世界や食のお話を
楽しみましょう。

映画上映

10:00 開場

10:30~12:20 「いただきます〜みそをつくるこどもたち」
「G I F T〜その後ののはなちゃんのみそしる」

定員 146 名
入場無料

要予約

講演会

13:30~14:30 植田洋子氏 「食の変化と腸内細菌の変化」

14:40~15:40 国光美佳氏 「食で変わる心と体
〜ミネラルオーガニックごはんの可能性」

定員 146 名
入場無料

要予約

15:45~16:15 講師お二人によるトークセッション

プラザおおむら 1F

食育体験

10:30~11:30 ナチュラルキッチンきらら樋口聡子氏の
「親子で味噌作り」

定員 10 組 2,000 円

要予約

11:45~12:15 「金芽米おにぎりと虹色ふりかけ作り」 定員 15 組 500 円

マルシェ ワークショップ

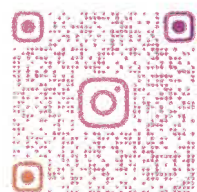
11:00~15:00 オーガニック野菜や素材にこだわったお弁当やパン、調味料など
からだにやさしい食が集まる自然派マルシェ。暮らしに寄り添う
アロマや石けんの親子で楽しめるワークショップも開催します。

映画上映会・講演会・食育体験の
お問い合わせ・ご予約はこちらから

申込フォーム



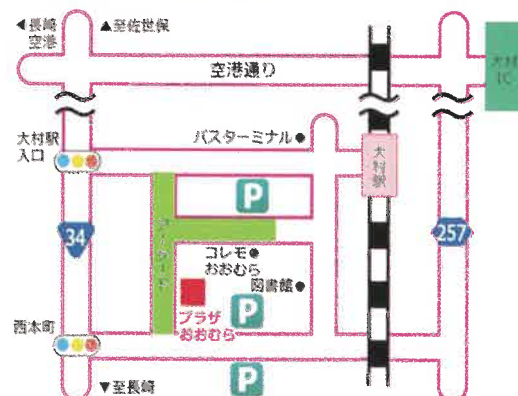
Instagram
(DM からお問い合わせ可)



TSUNAGARUSYOKUFEST

※申込期間 10/1(水)10:00~10/15(水)18:00 まで (先着順)

アクセス



主催 おおむら食の未来を育て隊

後援 大村市・大村市教育委員会

協賛 株式会社シャボン玉本舗・ナチュラルキッチンきらら・千木の森やまびこ保育園・ちぎのもり保育園

この事業は、「大村市なんでんかんでんチャレンジ 40 助成金」の助成を受けています。

おおむら自然派マルシェ開催

プラザ おおむら 1F

11:00~15:00

ナチュラルキッチンきらら

- ・農薬不使用野菜と無添加調味料で作った体に優しいお弁当（予約優先）
- ・創業 300 年の酢と甜菜糖で作ったきらら酢
- ・デビューしたばかりのゆずの香り立つポン酢

富永製油

- ・なたね油 ・椿油 ・ごま油
- 化学的な添加物は一切使わず、代々の製法で丁寧に搾油しています。

お菓子とパン HOME LABO.

- ・パン ・焼き菓子
- 厳選素材を使って丁寧に作っています。

腸活商店

- ・腸活弁当 ・ドレッシング
- ・納豆麹 ・グラノーラなど

山田畜産総合ファーム

農薬不使用・化学肥料不使用で育てたお野菜です。

糀料理専門店「con moto」

- ・ビーガンスイーツ
- ・糀調味料(糀麹・しょうゆ麹・玉ねぎ麹)
- ・発酵調味料を使った三色弁当
- ・黒糀甘酒

ていーだ

- ・グルテンフリーのパン ・焼き菓子
- ・弁当

純和∞野菜つむぎ

農薬不使用野菜

ジャスパーベーカリー

自家栽培の有機野菜を練り込んだ米麹由来の天然麹を使用した安心安全なパン

株式会社シャボン玉本舗

ワークショップ
1F 和室

「手づくり無添加せっけん教室」

参加無料・当日受付順

- ① 11:00~ ② 12:00~ 各回 5 名
- ③ 13:00~ ④ 14:00~ 所要 30 分

アロマ&デトックスサロン〜爽

「アロマワークショップ」

ルームスプレー・フェムサポートオイル
バスソルト・ボカボカクリーム
免疫サポートスプレー
参加料 1,000 円(予約優先)

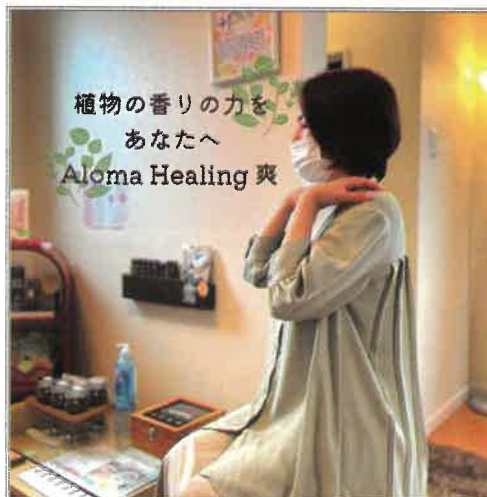
ご予約は
Instagram で



健康な体ときれいな水を守る。

シャボン玉同けん

私たちは『健康な体ときれいな水を守る。』という企業理念のもとに、添加物を一切含まない無添加石けんの製造・販売に努めています。



アロマ&デトックスサロン

爽

予約・お問い合わせ



@AROMASOU24

2F ホール

未来につながる「食」の講演会 (13:30~16:15)

入場無料
要予約

「食の変化 と 腸内細菌の変化」



うえだ ようこ
植田 洋子氏

アンフェリーク代表取締役

2010 年より宮崎で腸活サロン「アンフェリーク」を経営。健康腸活アドバイザーとして、腸からつながる病気や疾患、食の大切さ、遺伝子組み換え食品や食品添加物が腸内に与える影響、腸を鍛え、解毒する重要性についてお伝えします。



※事前予約の方法は、裏面をご覧ください。

「食で変わる心と体

～ミネラルオーガニックごはんの可能性～



くにみつ みか
国光 美佳氏

(一社)国際食学協会理事

食育心理研究所 設立代表

発達障害、低体温、うつ症状などミネラル補給による改善例の発信、レシピ監修、「家庭」×「給食」×「教育」の3本柱で子どもたちの育ちを支えるミネラルハート実践講座、講演活動などを展開中。監修書に『奇跡の食育②』、共著に『食べなや、危険!』、『脳にも悪い違反食品』、『発達障害にクスリはいらない』、育児雑誌「クーヨン」(クレヨンハウス)にて「ミネラルオーガニック相談室」を連載中です。



ナチュラル
キッチン
きらら

イベント当日のお弁当の注文は、公式 LINE
またはお電話で予約をお願いします。



安心安全なお菓子と自然食品の店
身体が喜ぶお弁当・オードブルの店

- ★各種お弁当・オードブル
- ★手作りスイーツ
- ★卵・乳不使用のきらら特製豆乳アイスクリーム
- ★安心・安全なお菓子の卸

アレルギー対応の
お弁当・ケーキ
承ります

貸切OK!
女子会・各種会議等
いかがですか?



ナチュラルキッチンきらら
大村市竹松本町952-6
TEL/0957- 55-6063

食育クッキング体験 in キッチンスタジオ

ナチュラルキッチンきらら

樋口聡子氏の「親子で味噌作り」

10:30~11:30 材料費 2,000 円 定員 10 組

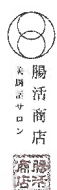
「金芽米おにぎりと虹色ふりかけ作り」

11:45~12:15 材料費 500 円 定員 15 組

※事前予約の方法は、裏面をご覧ください。



12:30~
金芽米おにぎり
試食配布!



腸活商店
日本にからだに美味しいごはんは
日本の伝統食でした
添加物・遺伝子組み換え・ゲノム編集された
腸内細菌を減らす要因を避け
知り合いの農家さんや、信頼できる業者さま
からの新鮮な有機・無農薬野菜を
できる限り使用しております
そして腸内環境を整え免疫力アップにつながる
発酵&無添加で腸に優しい
お料理を提供しております



ていだ

大村湾のほとりにある
癒しの空間ていだ

長崎市琴海戸根町 301-1