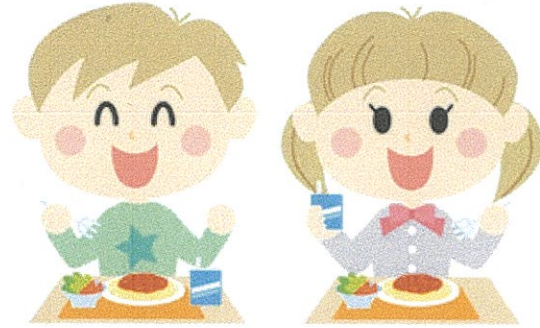


# さくら幼稚園の給食



## ① メニューを決めます

- ☆月に2~3回、アレルギーのお子さんと一緒に食べられる、マクロビオティックの要素を取り入れます。
- ★好きなメニューと、和風(昔ながらの惣菜・五目豆・切干し大根など)メニューを取り入れます。
- ☆主菜の魚と肉は交互にします。魚は骨がついています(上手に食べてくれます)。
- ★いつも野菜たっぷりのメニューです。
- ☆月に一度、新しいメニューを取り入れています。

## ② アレルギー対応のお弁当を作ります。(基本的にすべてのアレルゲンに対応しています)

## ③ 消毒・洗い方

- ❁洗いはすべて「リサイクル石けん」を使います。

リサイクル石けんとは使用済みの廃食油から石けんを作ったもので、合成洗剤ではありません。合成洗剤には合成界面活性剤が入っていて、分解できず環境への負荷や人体への安全性に多大な問題があります。

- ❁消毒は基本的に熱湯消毒をしています。

身支度を整えたら、使うザルなどをすべて熱湯の中に入れて消毒します。

ノロウィスの流行時には塩素系の消毒をします。

食べ終わった食缶は、ワーカーズコレクティブ風車で、石鹼で洗浄・滅菌までやってもらいます

## ④ 旬の素材をできるだけ取り入れます。

## ⑤ 学期末の日に、お楽しみデザートをつけます。



皆が大好きな

## 豚肉



一般市場でも評価が高い  
山形県平田牧場の『三元豚』  
※NON.GMOの飼料とお米で  
育てています。

味がしっかりしている

## 鶏肉



国産鶏種を抗生物質を使わず  
※NON.GMOの飼料を食べさせて  
解放鶏舎で育てています。  
密飼のブロイラーとは違います。

揚げ物は、

## なたね油

※NON.GMOのなたねから  
薬品を使わずに圧搾し  
水洗い湯洗いで精製し  
ました。  
オレイン酸が豊富な  
埼玉『米澤製油』の油です。

## 卵

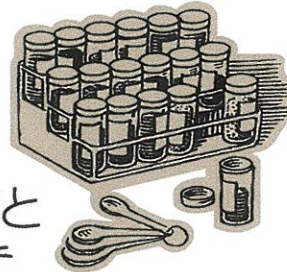


アレルギーの子どもたちは  
食べられませんが、  
抗生物質を使わないで、  
※NON.GMOの餌を食べている  
アグリイノベーションの卵  
です。

# さくら幼稚園の 食材は？

ドレッシングの

## 酢



杉の木桶で、一年かけた醸造酢と  
ステンレスの発酵タンクで作った  
酢をブレンドしたもので、こくが違います。  
千葉『私市醸造』のお酢です。

## 醤油

毎日使う必需品

特別栽培の丸大豆を使い、  
100年以上経った木桶で1年かけ、  
じっくり旨味を引き出した  
千葉『タイハイ』のお醤油です。

※ NON・GMOとは、遺伝子組み換えをしていないという意味です。大豆・とうもろこし・菜種などを遺伝子レベルで操作して  
除草剤や虫に対して強い品種を作り出す技術です。長く食べ続けたときにどうなるのか、まだデータは出ていません。



# いのちをつなぐ **おいしい** 食事

つくり手 確かな  
安心素材



これからもずっと  
伝えたい味



そのひと手間を  
大切に



# いのちをつなぐ **おいしい** 食事

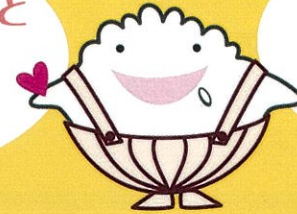
つくり手 確かな  
安心素材



これからもずっと  
伝えたい味



そのひと手間を  
大切に



# いのちをつなぐ **おいしい** 食事



つくり手 確かな安心素材



これからもずっと伝えたい味



そのひと手間を大切に



# いのちをつなぐ **おいしい** 食事

つくり手 確かな  
安心素材

これからもずっと  
伝えたい味

そのひと手間を  
大切に



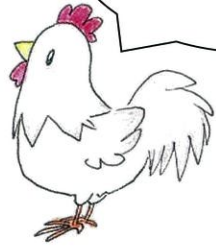


## ワーカーズ・コレクティブの作る料理の素材ってすごく良いんです！

のびのび育った  
健康な鶏さん  
なんです



よそじゃ  
遺伝子組み換え  
作物の餌を食べさせら  
れてるらしいわ、  
あれまずいってね



全農チキンフーズ(株)  
(群馬県)

あんたは  
おいしそう  
ね！

■スーパーで売られている鶏肉の多くは、鶏舎にぎゅうぎゅうに「密飼い」されて病気になりやすく、抗生物質を与えられている鶏のお肉なんです。餌はほとんどが遺伝子組み換え作物のものなんですよ。

## ワーカーズ・コレクティブの作る料理のおだしは天然なんです！

近海でとれた  
本鰹を使って、  
ゆで、蒸し、乾  
燥させる伝統  
製法で作られ  
ているよ



みえぎよれん販売(株)  
(三重県)



みついし昆布(株)  
(北海道)

襟裳周辺の  
自然の恵みを  
うけてグルタミン  
酸いっぱい  
に育ちました

■家庭でも天然のおだしを使うことが少なくなっているんですが、化学調味料にはいろいろな添加物が入っているんですよ。



天然の  
おだしを使った  
料理を食べると、  
心も体も元気に  
なるんですね

## ワーカーズ・コレクティブが使ってる調味料ってすごいんです！

大豆と小麦と  
塩だけを原料に、  
12カ月間木桶で  
熟成させてるから  
まろやかなの



タイヘイ(株)(千葉県)



安全で  
とってもおいしい  
調味料なんです

■市販のお醤油やお味噌は早く熟成させるために化学処理されて、損なわれた風味を化学調味料で調整したものも多いんです。

■油を素材から抽出するためには薬品が使われることが多いんです。市販の油のほとんどの原料には遺伝子組み換え作物が使われているんですよ。



米澤製油(株)  
(埼玉県)

機械で圧搾し、  
湯洗い洗浄という  
方法で精製している  
から安心して食べら  
れるし、ドレッシン  
グや揚げ物にも  
使えるよ

## ワーカーズ・コレクティブの作る料理ってすごく良いんです！

乾物って、生の素材  
より栄養価が増えて  
るのよ！ミネラル、  
食物繊維たっぷり  
で生活習慣病予防にも  
良いわよ



食べる人の  
ことを考えた  
料理なんです！

■昔から日本で親しまれてきた乾物や、新鮮な野菜、遺伝子組み換えではない餌を食べている豚や鶏の肉、安全でおいしい調味料を使って、バランスの良いメニューを心がけて作っているんです。



手作りコロッケは  
手間だけど、おい  
しいって食べてくれる  
人のことを考えると、  
このひと手間の  
手を抜けないん  
だって