# 食材のこだわり

季節の野菜・お肉は国産を中心に使用しております。

## 産地が明確な食材

旬の野菜

安全なお肉

uniserv

株式会社 魚国総本社

# 食材のこだわり

基礎材料も、安全・おいしさを優先し、身体にやさしいものを使用しております。

## ■ お塩

ミネラル分豊富なお塩

## ■ お砂糖

ミネラルバランスのよい
きび砂糖

## ■ だし

天然素材使用の
化学調味料無添加のだし

## ■ スープ

アレルギー特定原材料等
28品目不使用
化学調味料無添加ブイヨン

## ■ バター

マーガリンは使用して
いません。

## アレルギー代替食品例

マヨネーズ

マヨドレに

小麦粉

米粉に

うどん

ライスパスタに

# 食材のこだわり

『農悠舎王隠堂』の無農薬・有機栽培・減農薬等、栽培にこだわった旬の果物等を取り入れております。食の大切さ、地産地消の理解向上を支援いたします。

農悠舎王隠堂

『農悠舎王隠堂』
奈良県・和歌山県・三重県など西日本の生産者とともに、 栽培にこだわった農業生産を行なっている農業生産法人です。

4月

吉野の八重桜を美しいまま梅酢で漬けた「桜の花の塩漬け」

6月

昔ながらの紫蘇と塩だけで漬けた「梅干し」

7月
8月

標高400m、昼夜の温度差が大きく水はけの良い土で、栽培した「すいか」

12月
1月

農薬を極力減らし、有機肥料を与えて栽培した「温州みかん」

10月
11月

土の中の微生物と共に育てる環境保全型農業で栽培した「柿」

9月

土の中の微生物と共に育てる環境保全型農業で栽培した「梨」

uniserv

株式会社 魚国総本社

# 食育への取組み

実際に食材に触れたり、食材について詳しく学んだり、楽しめる食育活動のお手伝いをいたします。

## たけのこの観察

## 食材について学ぼう！

写真パネルでお勉強

学んだ食材を使用したメニュー

栗ごはん

## えんどう豆むき

# 食育への取組み　（毎年のお楽しみ献立）

## ものがたりメニュー

2021年度実施

はらぺこあおむしのおにぎり

お月さまカレー

## わくわくドキドキランチ

2017年度実施

きんぎょすくいゼリー

## おうたメニュー

2023年度

ふくわらいすし

# 食育への取組み　（毎年のお楽しみ献立）

## お米丸とふるさとめぐり

2022年度実施

山梨県
（ほうとう風うどん・水信玄餅風）

## キッズアニマルランド

2019年度実施

※写真はイメージです

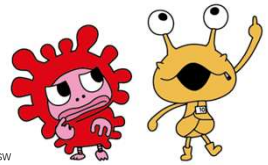
※写真はイメージです

## 世界の料理

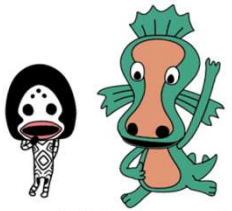
2024年度実施中 !!

# 食育への取組み

未来を担う子どもたちや保護者様へ食を通じてSDGsを伝えていきたいと考えています。




## みらいの給食週間
10/23~10/27




円谷プロダクションとタイアップし、毎月子供たちにSDGsをわかりやすく伝えます。

給食を通して、SDGsにつながる食材にふれていただくほか、アニメや絵本、生産者のビデオメッセージなど、こども達がSDGsについて楽しく学べるコンテンツを提供します。

### 9月25日

SDGs採択の日に
【 SDGsカレー】を
提供しました。

SDGsカレー

カレーのルーにお米からできた「ライスジュレ」を使用。

「ライスジュレ」は国産米100%でできているグルテンフリー、添加物フリーの新しい食材です！

### 10月23日～

- 海を大切に

- 循環型畜産

- 郷土料理

- レインフォレスト・アライアンス認証

- 地球を終わらせない給食

～ 大豆生まれの未来のお肉 ～
を使ったメニュー

- フェアトレード

2022年度版
はコチラ↓

【みらいの給食週間】
ダイジェスト版

朝日放送で放映されました!!

uniserv

株式会社 魚国総本社