

ゆりの樹の教育・食育が進化します 園児達の健康と体のために



★1 給食が変わります



毎日食べるお弁当だから身体に良いものを食べて欲しいと思います。
当社の無添加弁当は、昆布・かつおぶし・椎茸からだしをとり
化学調味料は一切使わず、防腐剤や保存料の使用を避け
昔ながらの手法で一品一品心を込めて作っておりますので
安心して召し上がって頂く事ができます。

有機無農薬の元気野菜を使用しています。



雄とピア (<http://www.yuutopia.jp/>)
まねき猫 <http://maneki-neko.net/>
オーガニック広場ひらみ (古賀駅前)
レモン自家菜園無農薬野菜 他
有機野菜工房 サガンバシ 佐賀県三養基郡



元気無農薬玄米熊本県あさぎり町産
スパイラル農法による、無農薬玄米
レモン自家菜園無農薬玄米

〇レモン(株)のこだわり



自然結晶純天日



大豆アレルギーの方にも安心して
お使い頂けます
無添加の本醸造丸大豆醤油



昆布、椎茸など
自然なだしで調理

- 〇完全無添加、無農薬の元気野菜を使用
凍菜は一切使用していません
- 〇体の燃料としての「カロリー」ではなく、
命をつくる食べ物の質「生命力」にこだわりました。
- 〇アレルギー対応
卵・乳製品の使用を避け、アレルギー体質の子も、
他の子と同じものを食べて頂ける様に工夫しています。
毎日違ったメニューでお届けしております。
- 〇五分付玄米も使用(年少・2歳児は白米)
精白していない玄米は、ぬかと胚芽を含み、水につければ芽が
出る 生きたお米です。玄米には体に嬉しい栄養がたっぷり。
白米と比較してみても、鉄やビタミンB1、ビタミンE、植物繊維など、
体に必要な栄養素をバランスよく、しかも豊富に含んでいます。

幼稚園弁当例



ハンバーグ・蒸しかぼちゃ・八宝菜
糸蒟蒻・もやしの和え物

**完全無添加、無農薬
の元気野菜、右記の
食材を使用します**



40年近く前、まだアレルギーなどはあまり言われていない時代、私は、ハウスダストのアレルギーの
為に妊娠できない時期がありました。

30数年前、娘がアトピー性皮膚炎とたびかさなる口内炎に昼夜逆転の生活が続いたことが子育ての
悩みの第一歩でした。だからこそ、子どもたちの健康を考え、園舎は空気循環・天然木にこだわりました。
皆と一緒に給食が食べられないお友達を見るにつけ、何とかならないか、
寂しいお友達がいないようにしたいと考え、「幼稚園では初めての給食選択制」を取り入れました。

「お弁当のお友達がいてもいい、給食のお友達がいてもいい」
どちらも素敵と両方を受容しつつアレルギーのお友達に対応できる当時では、画期的な試みだと感じました。

この「給食選択制と、前日取り消しができる制度」に賛同し、
対応してくれたのが唯一今までの会社でした。とても感謝しています。

その後、アレルギー対応食も進めてきましたが、限度がありました。
そして、今の時代、食のアレルゲンを多く持つ園児達も増え、
オーガニックを大切にされる保護者の方も増えてまいりました。

ここ10年、玄海ゆりの樹幼稚園での有機栽培、無農薬の野菜や
ゆりの樹米作りを通してその大切さを感じていましたので、
色々な会社をお願いしておりましたが、「アレルギー対応食」と
同時に「給食選択制」と、「前日取り消し」ができる制度に
対応してくれるところはありませんでした。

平成30年度から、そのすべてに対応してくれる交渉ができました。

尚、準備期間として平成30年度、希望給食とアレルギーカレーライスのみ移行します。順調にいけば、
31年度より全面的に移行します。新しいゆりの樹幼稚園・・・園児達の健康と身体作りのために嬉しい限
りです。

園長 高杉 洋史

文責：主事 高杉 美稚子

ゆりの樹幼稚園は
平成30年度更なる飛躍をします。

食材の仕入れ先

豚肉
鶏肉
合挽き

魚(鮭・白身)
いりこ
お米

小麦粉
野菜

味噌
油(菜種油)

熊本県の放牧豚
熊本県の鶏
牛肉は基本的には使用しませんが、
合挽きの中に2割程牛肉(一部オーストラリア産)が入ります。
国産 一部チリ産
長崎県産
大分県耶馬溪 有機無農薬米
福岡県上陽町 有機無農薬米
佐賀県産
主に長崎県(島原産)・福岡県(福津市・古賀市・宗像市)
大分県・佐賀県・熊本などの九州産の無農薬野菜を使用
自然の素 有機野菜の販売仲介(福岡西区)
米、麦、大豆、全て阿蘇産
平田産業さんの薬品処理をしていない油

★食材成分については卵、牛乳、乳製品は使用いたしません
アレルギーの方には上記のものを使用しない場合も含んで表記しています



★2 お預かり・エルちゃんクラブのおやつはアレルギー対応です

