

平成30年4月号

食育フードシステム



# 給食だより

## ご入園・ご進級おめでとうございます

幼稚園様にお給食をご提供させていただいております

『食育フードシステム東北株式会社』です。

平成30年3月に**仙台HACCP(※)**を取得しました。

従業員一同「安心・安全」をお届けできるよう取り組んで参ります。

### 《食育》の取り組み

3～5歳の育ち盛りの子供にとって、食習慣と味覚形成が大事な時期です。

給食の味付けは、素材本来の味と旨味がわかるように、できるだけ薄味を心がけています。給食嫌いにならないように、主菜には園児様に人気のあるメニューを取り入れています。また偏食を防ぐために野菜やお魚のメニューもあります。

幼稚園で給食を食べる目的を当社ではこう考えています。

◎子供の成長に大切な栄養をバランス良く食べる。  
固い食材（ごぼうやレンコン等）を取り入れ、よく噛む事で歯や顎の成長を促し、丈夫な体を作る。  
色々な食材を使った『小学校の給食を残さず食べる』を目指して幼稚園の給食を考えています。

#### ※仙台HACCPとは？

HACCPとは「Hazard（危害）」「Analysis（分析）」「Critical（重要）」「Control（管理）」「Point（点）」という言葉の略語で、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のことを言います。  
仙台市食品衛生自主管理評価制度とは、HACCPの手法を用いた自主衛生管理を評価する制度です。

HACCP認証マーク



#### 【 4月の食材予定産地 】

- 《野菜》 ・玉ねぎ(北海道) ・じゃがいも(北海道) ・人参(千葉) ・キャベツ(愛知)  
・ブロッコリー(香川) ・ミニトマト(熊本) ・大根(千葉) ・さつまいも(茨城)
- 《果物》 ・パイナップル(フィリピン) ・りんご(青森) ・オレンジ(アメリカ)
- 《肉類》 ・鶏肉(日本・ブラジル) ・豚肉(日本・デンマーク)  
・牛肉(オーストラリア・アメリカ)
- 《米》 ・ササニシキ(宮城県) ひとめぼれ(宮城県)

#### ごはん給食



#### パンパックの日



#### 食育フードシステム東北株式会社

〒989-3124  
宮城県仙台市青葉区上愛子字蛇台原62-1  
TEL 022-391-9543 FAX 022-391-8667  
メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com