

楽しくておいしい、  
安全・安心な給食で  
食育を推進しています。



コープさっぽろのこだわり

## 1. 食の安全・安心の追及

コープさっぽろの品質基準で、独自の「食品添加物基準」や「食品微生物基準」ならびにトレーサビリティ（生産から流通、消費へと履歴をたどることができること）への取り組みを通して**安全・安心**を重視しています。

### ◇主要原材料の産地の情報提供

主原料が一部外国の地域の食品や一部外国の地域製造の商品については使用を控えています。原産国・原産国表示とトレーサビリティを徹底しています。また、生鮮品だけではなく、ハンバーグなどの加工品の原材料もたどることが可能です。

### ◇添加物基準

国の基準より厳しい自主基準を設け、安全に疑いのあるものや、不明なものについては使用を規制しています。これは、食品添加物の過剰摂取による味覚障害やアレルギー性皮膚炎などが発症しやすいことが問題視されています。生協の自主基準では、天然添加物も含めて（使用禁止添加物）13品と「使用制限添加物」52品に分類しています。

### ◇微生物基準

お弁当の微生物検査を実施し、品質管理を徹底しています。「微生物基準」は「出荷時点基準」と「販売時点基準」を策定し、公的な基準はもとより、公的基準のない商品は日本生活協同組合連合会の微生物基準を参考に設定しています。

### ◇衛生管理

大量調理マニュアルに基づいて実施しています。お弁当にはリユース容器を使用し、回収後、徹底洗浄・殺菌いたします。

### ◇地産地消の貢献

お米や野菜などの原料は季節に応じては北海道外・外国産も使用しますが、可能な限り北海道産の食品を使用しています。

## 2. 食を通しての食育の推進

- ・多様な食材を取り入れ、味覚の幅を広げる。季節に応じた豊富なメニュー。
- ・季節毎の生フルーツを使用し、旬の食材を知ってもらう。
- ・お弁当には、ごはんやおかずの他に、みそ汁などの汁物もつきます。炭水化物、たんぱく質、ビタミンなどがバランスよく摂取できます。
- ・アンパンマンなどのキャラクター食品を使用し、見た目も楽しい給食。

### 食物アレルギー対応について

幼稚園給食は保育の一環と考えており、食物アレルギー等の食事に関して配慮が必要な園児に対しても可能な限り対応していく必要があると考えています。

しかし、アレルギーの原因となる食品や症状は一人一人異なり、過度の除去は幼児期の成長に影響を与え、誤った対応は重篤な症状をまねく場合もあります。

食物アレルギー代替食を希望される園児の保護者様に対しては、アレルギー症状を正しく把握するために必要書類の提出、聞き取り等を行いながら適切に対応しています。

食物アレルギーをお持ちのお子様もみんなと一緒に給食を食べる楽しさを知っていただきたいと思っています。

配食工場事業部（札幌工場）

宮の森幼稚園では、コープさっぽろの給食サービスを通して、子どもたちの健やかな成長を願い、食を支えています。

毎日の給食のほかに、園の畑で収穫した旬の野菜も美味しくいただきます。杏林予防医学研究所所長の山田豊文先生監修のもと、脳に効く良質な亜麻仁油を野菜と一緒に摂ります。昨年度も一年を通して、園では下記の通り『いつもの昼食にプラス1』を楽しみました。

- ・ズッキーニのオリーブオイル炒め
- ・きゅうりの漬物
- ・枝豆
- ・ミニトマト
- ・かぼちゃのスープ
- ・にんじんとじゃがいものきんぴら
- ・春菊のナムル
- ・ほうれん草とコーン炒め
- ・ポテトパイ

これらのメニューには、亜麻仁油を加えたり、精製塩や白砂糖、サラダ油を使わない代わりに自然塩や甜菜糖、オリーブオイルやこんぶ等、調味料にこだわり、なるべく素材の味を楽しめるように作っています。

種まきから始まり、雑草取りなどの手入れをし、野菜の観察日記を書いたり絵を描いたり、最後に収穫をして、みんなで美味しくいただきます。毎年、食育の一環として、「食べる」ことだけではなく、様々な経験を通じて、食に関する知識を習得し、健全な食生活を実践できる力を育めるように取り組んでいます。