


園での給食について

健全な食生活を実践する食育

Happy Lunch ～ 食から、しあわせを ～

 真心に笑顔を添えて ～ Sincerity & Smile ～
株式会社エムズフード



学校法人田中学園
宮の森幼稚園

MIYANOMORI KINDERGARTEN

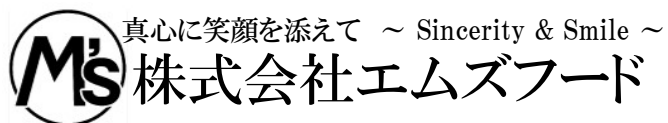
田中学園オリジナル給食 Happy Lunch について

- ▶ 田中学園オリジナルHappy Lunchは、『細胞環境デザイン学』を独自に提唱する山田豊文氏の監修に基づき作りました。
- ▶ 私たちの心と体は何十兆個もの細胞でできています。細胞ひとつひとつの環境を整えていけば、老若男女誰もが心身共に健康に生きていける。主食のとり方、油のとり方、ミネラルバランスを特に重視していて、これらが適切であれば細胞の環境が理想的なものに近づいていきます。
- ▶ 玄米ご飯や麦ご飯は、炭水化物（糖質と食物繊維）の素晴らしい摂取源となる、日本が世界に誇るべき主食です。和食中心にすれば、油のとり方が自然と適切になり、最小限の調味料で食材本来の風味や食感を味わうことができます。マ（豆類）、ゴ（ゴマなどの種実類）、ワ（ワカメなどの海藻類）、ヤ（旬の野菜）、サ（小型の魚）、シ（シイタケなどのキノコ類）、イ（イモ類）の組み合わせは、ミネラルバランスが非常に優れています。

Happy Lunchで使用する**お米**について



- 毎日の主食で雨竜米を使用し玄米・雑穀米・大麦等を日替わりで3割程混ぜ込み、通常の米飯よりも良く噛むことによって肥満防止や味覚の発達を助け、プラスαの栄養補給も行います。
- 子どもは、大人から与えられたものを食べることから始まります。それが健康によいものであっても、よくないものであったとしても。自分では取捨選択や判断が難しい子供たちだからこそ、私たち大人には、子どもにどんなものを食してもらおうかというとても大きな責任があるのです。
- Happy Lunchを通じて、子どもたちの全身の細胞がますます元気になり、心身共に充実した生活を送ってくれることを願っています。



株式会社エムズフード

について

▶ 誠意・努力・感謝

弊社は『誠意・努力・感謝』を社是とし、次代のニーズを先取りしながらフードサービスのトータルマネジメント機関として、成長を続けて参りたいと考えております。可能な限り、園・保護者様方の希望に沿った食事提供を行って参ります。

▶ 食の安全・安心

『食の安全・安心』に対する保護者様の関心はより高まっており、食物アレルギー対応においても完全除去食にて対応致しますので、食物アレルギーをお持ちのお子様にもみんなと一緒に給食を食べる楽しさを感じていただけます。

▶ 地産地消

地元でとれたものを旬の時期に提供致します。それにより食材の運搬中に出る排出ガスの削減や、環境への配慮、地域の活性化に繋がっていきます。園の畑で収穫した野菜を使用することも一つの『地産地消』となります。園と連携した食育に取り組んで参ります。