

生活クラブ風の村保育園八街の給食で使用している食材を紹介します！！

社会福祉法人生活クラブ
生活クラブ風の村保育園八街



保育園八街では生活クラブ虹の街の食材ととんぼ舎の野菜を使用しています。
とんぼ舎とは保育園と同じ法人です。
障がいのある方の雇用を生み出した野菜の代金が障がいのある方の給与となります。
今回は虹の街の食材の一部を紹介します。（価格は税込み）



指定酪農家の生乳原材料を使い、生乳と乳酸菌のみでできています。
牛乳本来の自然の風味を活かしたマイルドな酸味で、食べやすいプレーンヨーグルトです。
400g ￥229



一般的には、輸出国では栽培時に病害虫を防ぐため農薬を使用し残留が心配ですが、生活クラブでは農薬を極力使用せず、輸出時防カビ剤などを使わない、安全なバナナの取り組みを行っています。
500g ￥354



牛乳本来の風味やおいしさ、栄養を損なわないために殺菌温度72℃15秒間にしたパスチャライド牛乳です。
900ml ￥267



国産トマトを100%使用
トマトの風味が良く、自然でコクのある味です。
1瓶に国産トマト約12個分使用されています。
370g ￥390



生活クラブのマヨネーズは食品添加物を使わず、提携生産者の卵とりんご酢・米酢・遺伝子組み換えでないなたね油など、素材の良さを活かしています。
310g ￥427



砂糖の「素(もと)」を「精製する」ことから「素精糖」。生活クラブの素精糖は、沖縄県内で収穫されたサトウキビを搾汁して作る粗糖(砂糖の元)の精製を抑えて蜜分を残した製法で作っています。そのためサトウキビ本来の風味を活かした味わいとなり、カリウム・カルシウム・マグネシウムといったミネラルが豊富なことも特徴です。
750g ￥356



発酵調整剤を使用していないニュージーランド産のナチュラルチーズ2種類をブレンドしています。
300g ￥734



平田牧場の自慢の肉です。
平田牧場では遺伝子組み換えでない作物をブレンドした飼料に、飼料用のお米をプラスしています。
ロース・肩ローススライス 310g ￥851



国産温州みかんのストレート果汁100%
薬品を使わずに外果皮を取り搾っていてビタミンCが豊富に含まれています。
また貧血を予防する葉酸を含んでいます。
500ml×6本 ￥1699



ほんのり緑がかった黄金色をしています。
緑色の正体はなたねに含まれる葉緑素の色で、化学合成薬品を使った抽出や精製を行わない「湯洗い洗浄」の「一番搾り」だからこそその自然のままの色です。遺伝子組み換えでないなたねが原料です。
1650g ￥1104



国産小麦粉を100%、アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用しています。
かぼちゃの粉末を使うことで風味を出した、甘さ控えめなホットケーキミックスです。
200g×3 ￥353



国産原材料の小麦粉 砂糖 酵母 食塩 を使用し、マーガリンは高品質の国産マーガリンを使用しています。(生活クラブ消費材と同じもの)
安心して食べることのできる素材だけを使用した食パンです。 2斤 ￥756

価格は2020年6月現在のものです

生活クラブは、生産する人と消費する人が一緒になって安全でおいしい食べ物をつくっています。
また “安全” “健康” “環境” を大事な価値とする独自の厳しい基準を設けています。

生活クラブではなるべくゴミを出さず環境負荷を減らすために、リユース容器（回収して再利用可能な容器）を使用しています。保育園の給食で使用している牛乳、マヨネーズ、ケチャップ等はリユースびんを使用しています。
牛乳キャップはリサイクルされてゴミ袋へ変身しています。

保育園で使用している電気は生活クラブエナジー！！
原発や化石燃料に頼らず バイオマス 小水力 風力 太陽光の
自然エネルギーを使用し、子ども達に原発のない暮らしと地球温暖化対策に貢献できます。

