

弊社は、1973年に千葉県唯一の幼稚園児専門の給食センターとして発足し、おかげさまで、創業51年となります。

現在、船橋・龍ヶ崎・佐倉の3つの工場から325園の幼稚園・こども園・保育園に給食をお届けし6万5千名のお子様に食べていただいております。

弊社の給食は、経営理念「健やかな子供の育成に寄与することをもって社会的使命とし、共に成長する」に沿い、安全でおいしく、栄養のバランスがとれた食事を納得できる価格で提供する事によって、保護者の皆様にもご満足いただくと確信しています。

私共は、お子様が食べることを楽しみにし、完食する喜びを味わうことができる給食を目指しています。主食は白米のみではなく、ハンバーガーやミニ丼なども取り入れ、献立に変化をつけることでお子様に喜んでいただいております。また、お子様の長期的な健康に留意し、味つけは薄味を心がけ、添加物を出来る限り控え、野菜は県学校給食基準に従い加熱調理をするなど安心・安全を第一に製造しております。

毎日の献立の写真や主な食材の産地、給食に含まれるアレルギーについては弊社ホームページ(<https://www.y-kyushoku.co.jp>)の中の「本日&今月の献立」に掲載しておりますのでご覧ください。

弊社本社工場では2020年1月にHACCP認証(JFS-B規格適合 JFS-B20000610)を取得いたしました。HACCPとは食品など事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、食品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。この衛生管理プログラムを活かし、より一層安心・安全・笑顔をお届けできるよう努力して参ります。

今後ともよろしくご厚意申し上げます。

株式会社 幼稚園給食  
代表取締役 平田 章

#### 献立について

弊社では、厚生労働省で定めている「日本人の食事摂取基準(3歳から5歳)」に基づき献立を作っています。給食では、一人ひとりの好みを配慮することができないため、品数を多く入れることでどのお子様にも喜んで食べていただけるようにしています。給食でいろいろな食材に出会うことによりたくさんのお子様の食材を知り、楽しく食べられるようになることを願っています。

給食では、ミニトマトやブドウ、うずらの卵などの誤嚥の可能性が高いと思われる食材については使用を控えておりますが、給食を食べるときには、のどに詰まらせることがないようにお子様の口で適当な大きさに噛み切りよく噛んで食べるようにご家庭でお話しいたきますと大変ありがたく思います。また、魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに入っていることもありますのでご注意ください。

なお、アレルギー症状が強く出る可能性がある落花生・ソバは、通常食・除去食とも給食の原材料に使用していません。

#### おかわり君について

主食のご飯は、幼稚園様のご協力をいただき、「おかわり君」という形態でお届けしています。

「おかわり君」とは、弊社が独自に開発した「食べやすく成型し1食ずつ包装したご飯」で、保温箱に入れ温かい状態でお届けしています。注文数より多めにお届けいたしますので、おかわりを希望するお子様にも対応することができます。また、ご飯とおかずを分けてお届けすることにより、温度差による食品の劣化を防ぐこともできます。

#### 除去食について

通常食より卵・乳・エビ・カニを除去代替した「除去食」を用意しております。

十分注意して調理しておりますが、同じ工場内で卵・乳・エビ・カニを使った調理を行い、弁当箱の洗浄には通常の給食と同じ洗浄機を使用しておりますので、アレルギー症状の強いお子様はご自宅からお弁当をお持ちになることをお勧め致します。

その際は、ご希望により弁当箱の貸し出しも行っております。また、除去食の詳細を記載いたしました「除去食仕様書」、通常の給食および除去食に含まれるアレルギー28品目を表示してある「アレルギー一覧表」を作成しています。

除去食の注文、除去食仕様書、アレルギー一覧表、弁当箱の貸し出し等につきましては、幼稚園様を通じてお申し付けください。

なお、ご質問などございましたら担当工場にて栄養士がお応えしますのでご連絡ください。

#### 安全のためのお願い

弊社の給食は、添加物を控えて作っております。衛生面・安全面から、給食をご自宅に持ち帰る事はご遠慮くださいますようお願いいたします。