

## ★わらびの「さ・し・す・せ・そ」

地産地消をモットーに千葉県（砂糖は沖縄産）こだわりの調味料を使っています。子どもたちに伝統の味、本来の味を伝えていきたいと考えています。その為、昆布とかっお節で出汁をとり、基本の調味料は産地・生産工程を厳選し、無添加のものを使用しています。



さ

**砂糖**  
まろやかな甘さでミネラルたっぷり沖縄県産の『赤きび糖』



**酒**  
料理に旨味やコクが出る！  
成田の料理酒『あなたにほの字』



**本みりん**  
国産のもち米100%を使用した無添加の極上流山本みりん  
※みりんは、酒類に入ります。



そ

**味噌**  
子どもと職員で作った手作り味噌と『赤石味噌糀店』の味噌

さ

わらびの  
『さ・し・す・せ・そ』  
(調味料)

し

**塩**  
九十九里沖合の海水をひら釜と薪を使用して取り出した『まき火の塩』



せ

**醤油**  
大豆・小麦・塩・水全て国産にこだわった香取市の『下総醤油』

す

**酢**  
爽やかな風味が特徴で国産のみを使用した鎌ヶ谷私市醸造の純米酢



北柏小規模保育園わらびでは、玄米のヌカ層を7割程度削ったお米『7分づき米』を提供しています。見た目は白米と変わりませんが、まだ胚芽部分が少々残っているため、白米よりも多くの栄養素が残されています。7分づき米は、見た目だけでなく食感も白米に近いので、小さなお子様やご高齢の方にも食べやすくなっています。

