

株式会社サンプラザの食育の取組

食事バランスを考慮した食育レシピを毎月作成



■ 農林水産省・厚生労働省
「食事バランスガイド」に基づき献立を開発。
毎月19日「食育の日」に、
旬の食材やおすすめ食材を使った
オリジナルレシピを店頭・折込チラシ・自社
アプリで提案しています。
レシピは店頭配布の他、
当社ホームページでも
閲覧可能です。



小松菜収穫体験を毎年開催



■ 毎年5月27日“小松菜の日”前後に、
農業・化学肥料を大阪府基準の1/2以下に
抑え栽培された“大阪エコ農産物小松菜”
の収穫体験を実施。
お子さまの安全・安心な食への関心を高める
きっかけになるとご好評頂いております。

大阪府堺市の当社契約農家
しものファームさんに
毎年ご協力頂いています



食育フォーラムに参加



■ 札幌農学振興会が
毎年主催する
食育フォーラムに参加。
食育に関するブースの
設置、産直野菜の販売、
基調講演などを実施。

料理教室を開催



■ 「キッズキッチンスクール」
「S&B親子料理教室」
「食育料理教室」など
幅広い世代に
お楽しみ頂ける料理
教室を開催しています。

株式会社サンプラザの食育パーパス

食卓に安心と健康をお届けするスーパーマーケットとして
お客さまのすこやかで豊かな食生活に貢献することを目指します。

