

窒息しやすい食材の取り扱いについて




毎日が食育

新年度がスタートし、早いものでひと月が過ぎようとしています。初めは新しい環境に戸惑う姿も見られましたが、少しずつ慣れて楽しそうに過ごしているようです。お天気の良い日は給食室の裏をお散歩している子供たち。調理中の匂いを嗅ぎ、「いいにおい〜♪」と食事を楽しみにしてくれています。また、ご家庭では嫌がる食材も、お友達や先生と一緒に頑張ってお食べる姿も見られます。子供たちの成長に寄り添いながら、今年度も旬の食材やマナーについて、子供たちに繰り返し伝えていきたいと思います。

給食室からお願いする事もありますので、ご家庭でもご協力をお願いします。



喉を塞ぎやすい形	プチトマト ぶどう さくらんぼ うずらの卵 	提供しません
噛み切りにくい	イカ エビ  貝	声掛けして しっかりと 噛んで食べる
喉にくっつき つまりやすい	餅 団子	提供しません
つまりやすい物	りんご 梨 	もも組は生食での提供を控え 煮たものを用意

お願い・お弁当について 

- 5月から月に1回弁当日があります。(4,7,8月は無し)
- 窒息防止のため、ミニトマト、ぶどう等、球形の食材は保育所では提供していません。お弁当では使用を避けるか、入れていただく際は全クラス 1/4にカットして頂きます様、ご協力をお願いします。**球形で入っていた場合は、食わずにそのままお返しさせて頂きます**のでご了承ください。
- もも組は、りんご、梨は窒息防止のため保育所での提供をしておりません。お弁当にも入れられません様よろしくをお願いします。
- ピックは誤飲防止の為使用しないで下さい。(全クラス)
- 1歳未満のお子さんには、乳児ボツリヌス症にかかることがあるので ハチミツを口にされないようお気をつけ下さい。
- お弁当はしっかり冷ましてから蓋をするようにしましょう。

レシピ・ホームページについて

【レシピについて】

視診表の前に「給食レシピ」が置いてありますので ご自由にお持ち帰りください♪

新レシピは月に1つずつ追加していく予定です。

【HPについて】

保育所のHP内に



QRを読み込んでHPをチェックしてみね♪

「給食のお部屋」という給食専用ページがあります。食育の様子などを写真つきで紹介していきます。


また、献立表・給食だより・レシピも掲載してあります。ぜひご覧ください!!



アレルギー対応について


保育所では、安全・安心な保育生活を送れることを最優先に考え、食物アレルギーの対応は「完全除去」としてしています。対象児

につきましては個別に除去表を発行しています。その他のご家庭でも給食の食材が詳しく知りたい方は、全て表記された献立表をお渡することもできます。気軽にお声かけくださいね。

新年度が始まり、あっと 
いう間に4月も終わりますね!今年も
子ども達が笑顔でたくさん給食を食べる姿に
元気をもらいながら頑張っ
ていきたいと思います。三浦

つぶやき



楽しいこと大好き! 
食べること大好き!な山根です!
子ども達の喜ぶ顔がたくさん見られるよう
に頑張ります♪ 