



給食だより

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。子どもたちも新しい環境に少しずつ慣れてきたところではないでしょうか。給食で、保育士や友だちと一緒に食べ、“おいしいね♪”と“気持ちを共有したり、あまり食べた事がなく、ちょっと不安な食べ物や、苦手な食材も友だちが美味しそうに食べる姿を見ることで、ちょっと食べてみようかな？と勇気をだしてみる様子がみられます♪旬の食材やマナーについても食事のやり取りの中で繰り返し伝えています。子どもたちの成長に寄り添いながら、保育所では日々、和



やかな雰囲気の中で安心して食事が楽しめるよう心がけています。

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をチェックしてみよう♪

「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”としています。対象児につきましては給食献立表とともに除去表を発行しています。その他のご家庭でも毎月発行する献立表以外にアレルギーの心配などの観点から、使用する食材が詳しく知りたい方は食材全表記の献立表を発行することもできますのでお声がけください。

橋岡陽子と申します。

安全、安心の給食を提供し、子どもたちが給食を楽しんでくれるように頑張ります。



宜しくお願い致します。

つぶやき



「おいしかったよー！」
 と言ってもらえるように心を込めて給食を作ります♪また、子どもたちと一緒にどんな食育活動ができるか私も楽しみにしています♪中谷

窒息しやすい食材の取り扱いについて

気道を塞ぐ形状	プチトマト ぶどう さくらんぼ うずらの卵	提供しません
噛み切れない	イカ 貝	提供しません
	海老	品種や大きさ等を考慮し提供
粘着性が高い	餅 団子	提供しません
つまりやすい	りんご 梨	もも組は生食での提供を控え代替を用意

お知らせ・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。お弁当に入れていただくのは構いませんが、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、食べずにそのままお返しさせて頂きます旨、ご了承ください。

○ピックも誤飲や怪我に繋がる恐れがある為、

使用されない様ご協力をお願いします。(全クラス)

○もも組は、りんご、梨を上記の理由から保育所での提供を控えているため、お弁当にも入れられませんようご協力をお願いします。