４月給食だより

＊ご入園・ご進級おめでとうございます＊

新年度を迎えて、進入園児も加わり、にぎやかな園生活がはじまります。新しい環境の中で、子供たちが安心しておいしく給食を食べられるように、４月は慣れ親しんだメニューを多く取り入れています。

友達と食べる給食や活動などを通して、子供の心と体の成長や発達をサポートしていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いします。

園の食事についてのお知らせ

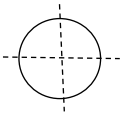
・毎月、「食事だより」・「献立表」をホームページ・コドモンに載せているのでご覧ください。
・地元産の旬の食材や、行事食を取り入れています。
・毎日の食事を玄関のモニターに表示しています
　（お迎えのときに是非お子さんと一緒にご覧ください）
・赤ちゃん一人ひとりの発達に合わせた離乳食を作っています。
　（ご家庭とも連携をとり、協力しながら進めていきます）
・医師の診断・指示のもと、アレルギー対応食を作っています。
・全園児のごはんを炊く「ごはんの日」が月２～３回程度あります。
　（この日は以上児さんもごはんはいりません）
・月２回程度、「お楽しみ弁当」の日を設けています。（６月～９月は基本とりやめ）

～「お弁当の日」についてのお願い～

◇ごはんやおかずを、お子様の食べられる量や食べやすい大きさ・かたさに合わせて持たせてください。
◇一口サイズのおにぎりや食べ慣れたおかずなど、自分で食べやすいように配慮をお願いします。
◇つまようじやプラスチック製のピックはケガの危険性があるため、使用しないでください。

★誤嚥・窒息事故防止のため、次の食品の使用にご注意ください★

◇プチトマトやぶどう、さくらんぼ、うずらの卵等は使用しないか、食べやすいように４等分にカットをお願いします。



◇枝豆を含むかたい豆やナッツ類など、かみくだく必要のあるものや、球形のチーズやゼリー等は使用しないようにお願いします。
◇果物のりんごや梨は、完了期（１２か月～１８か月）までは加熱したもので対応をお願いします。また柿に関しては、完了期までは加熱したりんごで代用してください。

《内閣府「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」/消費者庁ホームページより》

園では、子どもたちがよりよりよい食生活を送れるように、職員一同心を込めた食事作りに努めています。また、毎日の体験の積み重ねの中で“楽しく食べる子ども”に成長していくことを目指し、一年を通じて様々な食育に取り組んでいきますので、ご理解とご協力をお願いします。園での食事についての質問や、お子さんのご家庭での食事について気がかりなことがありましたら、園の職員までお尋ねください。