



ご入園・ご進級おめでとうございます



暖かな春風に包まれ新生活がスタートします。新入園のお友達はドキドキの毎日ですね。新しい環境に慣れて元気で過ごすために、早寝早起き・三食の食事をきちんと摂るなど、生活リズムを整えていきましょう。

給食室では、旬の食材を使ったメニューや行事食など、子ども達に喜んでもらえるような献立を考えています。その他に、クラスへ行き食材見せを行うなど食への興味を持ってもらえるようにしたいと思います。



～すみれこども園の給食～

幼児食

離乳食

- ・主食（お粥、麺類など）
 - ・主菜（白身魚、豆腐、野菜など）
- ⇒それぞれ成長に合った形状で提供します。



- 主食（ごはん、パン、麺類）
 - ・主菜、副菜（肉、魚、野菜他）
 - ・汁物、デザート（献立に合わせて）
- ⇒ 離乳食後の完了期（刻み食）も含め、大人と同じ形状になっていきます。
- また、食材そのものの味を感じられるように薄味で調理します。



おやつ ★季節の果物や野菜を使った手作りおやつなどを提供します。



(アレルギー除去食) ※お子さんの状況に合わせた除去食や代替食を提供します。

園ではハム・ベーコン・マヨネーズ・ホットケーキミックスなどをアレルギーのお子さんにも食べられるものを使用しています。

園では窒息の原因となる食材について、完了期から幼児クラスまでプチトマトは4等分にカット、ウインナーは縦半分に切ってからスライス、エリンギは十字に切れ目を入れてから薄切りに、他のキノコ類は1cmにカットして提供しています。

パンやおむすびなど小さくしていても詰め込み過ぎると喉に詰まる危険性があります。

ご家庭でも必ずそばにいる大人が、お子さんが詰め込み過ぎたり、噛まずに丸飲みしないよう目を離さず、注意してください。

!!!毎日事務所前に離乳食～幼児食までを曜日ごとに展示していますので

是非ご覧になってください!!!

★食育目標★

★今年度から毎週水曜日に食材見せを行っていこうと思います。
たんぼぼ組～さくら組まで色々な食材を見て・触って・食べて食材に興味をもち、苦手な食材も食べられるようになってもらえたらと思います。

★幼児クラスではクッキングを取り入れていこうと思います。
昨年は、ばら組からクッキングを行い、ご家庭でも一緒に作ってもらい子ども達も喜んでいました。今年度も企画していきたいです。

