

4月 給食だより

4月号
五日市すみれこども園

ご入園・ご進級おめでとうございます。

期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たに美味しい・楽しい給食作りを目指します。

食育・クッキング・バイキングなどを今年も行っていきます。行事食やイベント献立などをブログにあげていくので楽しみにしてください。

食事についての悩みやレシピなど、気になる事があればいつでも気軽に声をかけて下さい。

すみれこども園の給食紹介

一離乳食一

- ・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。

一幼児食一

- 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で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、ウィ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!!!