



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て入園・進級の日を迎え、新生活がスタートします。
新しい環境で不安や緊張でいっぱいだと思いますが、これから様々な経験を通して成長していくことでしょう。

給食室では、旬の食材を使い、子ども達に食べる楽しさ・喜びなど食事に興味をもってもらい、毎日の給食を「美味しかったよ!」の笑顔と声が聞けるように安全で美味しい給食を提供してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします!

～すみれこども園の給食～

<離乳食>

- ・主食(お粥・麺類)
- ・主菜(白身魚・豆腐・野菜など)



それぞれ成長にあった形状で提供します。

幼児食

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、0歳児クラスのみりんごを煮りんごで提供しています。

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!!!