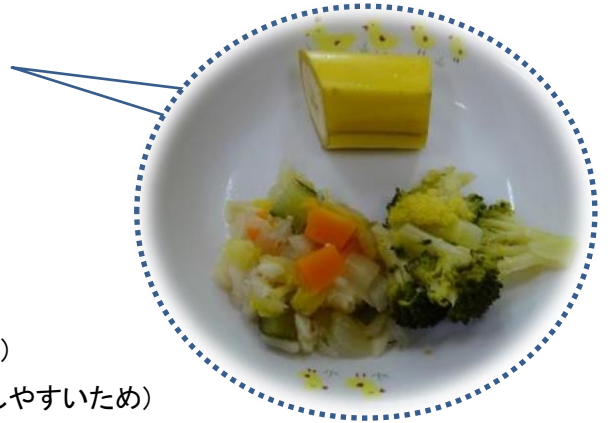


～給食室より～

給食では子ども達が安全に食べられるよう、食事の形態について年齢や姿に応じて個別に対応しています。

●離乳食

- 緑黄色野菜と淡色野菜を組み合わせると柔らかく茹でています
- 個々の咀嚼機能や食べ具合を確認しながら進めていきます



●移行食（離乳食から普通食への移行時期の食事）

- 味付けは薄味にする
- 咀嚼が難しい物は除く(こんにゃく等)
- 硬い根菜類はスライスして食べやすくする（れんこん、ごぼう等）
- チョコレートは除く（甘味が強すぎ、またアレルギーを引き起こしやすいため）
- かえりいりこは粉末にし、ごはんにかけて食べる（固いので食べ難く、喉にひっかかる為）
- 刺激が強いものは除く、もしくは代替する（カレー粉・パインアップル・メロン等）
- 丼物にはしない（つゆでご飯が柔らかくなり、丸飲みになりやすい為）
- 麺類は代替する（長い麺だと食べ難く、短くするとフォークですくい難くなってしまう為）

※1月以降は子ども達の姿に応じて提供を始めていきます。

●魚

- 乳児クラスは骨なしの魚を使用
 - 幼児クラスは骨付きの魚を使用(うさぎ組は10月中旬を目処に骨付きの魚に移行していきます。)
- 子ども達自身が骨をとる練習をするため、骨付きの魚を使用します。骨の取り方や、“食べる時に骨が無いかをしっかり見て噛んで食べる”ということも、都度伝えていますよ。

●その他

- 誤嚥すると危険な物は、乳児クラスでは除去や代替しています。
- アレルギー代替食や体調が悪い時の食事、離乳食などにも対応しています。



よろしくお願ひします



私たち5人で、安全・安心で美味しい給食を作っていきます！

《給食職員紹介》

どばし なお ○土橋 奈生 (9/13まで 育休)	まつい かよこ ○松井 香代子	おかもと ちなつ ○岡本 知夏
ひろかわ くみこ ○廣川 久美子	こばやし ゆきえ ○小林 幸恵	

●展示食●

毎日、朝のおやつ・給食・午後のおやつ・離乳食の展示をしています。また、代替内容についても掲示しています。園舎内玄関にありますので送迎時にご覧ください。

●キッズビュー(アプリ)●

行事予定献立表や給食だよりを毎月1日に配信しています。

●ホームページ●

行事予定献立表と給食だよりに加え、レシピの掲載もしています。