

5月 給食だより



2024
4.30
木村

安全のための

お弁当についてのお願い



新しいクラス、環境にも少しずつ慣れてきている子ども達。緊張が取れてほっとすると同時に季節の変わり目が重なって疲れが出やすい時期でもあります。子ども達の表情や食欲などの変化に十分注意しながら体調管理に気を付けていきましょう。

子ども達が大好きな食事の時間♪
錦織こども園でも楽しく安全な給食となるように、窒息・誤嚥につながりやすい食べ物は、給食での使用を避けたり、調理を工夫して提供しています。

5月は園外保育でお弁当の日があります。下記のような食材は使用しない、もしくは調理の工夫をお願い致します m(__)m
想定されるリスクは避けて、食事の時間が楽しく安全な時間となるよう心掛けましょう(∇∇)/

こんな給食・おやつ食べました



×ロフパンとマフィンが一緒になったふわふわなおやつ♪

お誕生日は旬の筍を使ったおいしいピラフ♪

おからが入ったもちもちのドーナツです♪
きなこもまがしてあって人気のおやつです♪

こども園のカレーはレバーが入って鉄分もとれちゃう栄養満点カレー♪

給食ひとくち×モ

こども園のおやつにはきなこを使ったおやつが度々登場します。ほんのり甘くて香ばしいきなこを使ったおやつは子ども達にも人気です♪ きなこは『畑の肉』と呼ばれる大豆から出来ていて、良質なたんぱく質が豊富に含まれています。子どもの成長に欠かせない鉄分や食物繊維などの栄養素も含まれているので是非ご家庭でもご活用ください(∇∇)/

誤嚥・窒息につながりやすい食べ物・例



まるくてつるつるした食べ物に注意！！

- ★ミニトマトやぶどう
→4つに切る。ぶどうは皮も残るので注意！
- ★ウインナー
→縦半分に切るなどして、丸ごと食べさせない。
- ★キャンディチーズ
→加熱して食べさせる。
- ★枝豆や大豆
→小さく砕いて

保健所の指導により、危険だと判断した食材はこちらでカットして提供させていただくこともありますので、あらかじめご了承ください。

こんなことにも

気をつけましょう♪



ピックやつまようじは誤飲や目に刺さる可能性があります。かわいらしいおかずカップなどを利用するといいですね♪



お弁当は子どもが食べられる量を入れてあげると完食した時に達成感が感じられます♪



おかずは汁気を切って、冷ましてからお弁当箱に詰めるなど衛生面に気をつけましょう。また、保冷剤を使用して雑菌の増殖にも気をつけましょう

