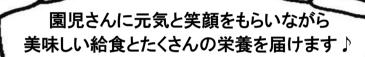
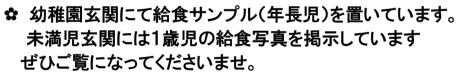
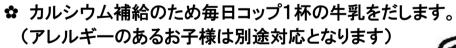


ご入園、ご進級おめでとうございます。

期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを 目指します。食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、 お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように 願っております。

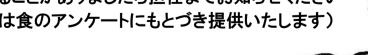






☆ 手作りおやつの日にチョコレートを使ったおやつを 提供することがあります。(未満クラスでは提供いたしません)

☆ 家庭の方針で食べさせていないものがあるなど、献立を 見て気になることがありましたら担任までお知らせください (未満児さんは食のアンケートにもとづき提供いたします)





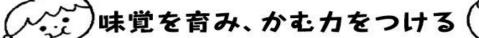
88

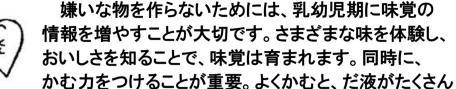
æ











出て消化吸収を助けるうえ、むし歯や歯列不正、肥満を 予防し、知能の発達にもつながります。ごはんに麦や

玄米を混ぜたり、おかずに生野菜やきのこ、海藻を取り 入れたりして、かみ応えのある食事に。食べる意欲を大

切にしながら、ゆっくりと取り組みましょう。













本園では窒息の恐れがある食材はすべて 1/4 カットにして提供しています



(14)

(%)

B













アレルギーの対応を行っています

本園ではアレルギーをお持ちの園児さんに、「除去」や「代替」等の 対応を行っております。

またアレルギー対応食の誤提供がないように以下の対策を徹底して いますので、ご理解ご協力の程よろしくお願いいたします。

- ☆ アレルギーの種類ごとにトレーの色が変わります
  - たまごアレルギーはピンク色
  - 牛乳アレルギーは白色
  - ・2種以上のアレルギーは水色
- ☆ アレルギー対応食が入っている食器にフードカバーがつきます。
- ☆ おかわりは各専用の物を準備しています