



# いただきます



くすの子保育園 2025. 4. 1 発行

## ご入園・ご進級おめでとうございます🌸

新年度が始まりました。お部屋の移動、新しい担任の先生やお友だちで環境の変化に慣れることが精いっぱいだと思います。

今月は子どもたちに人気のあるメニューを多く取り入れています。子どもたちの「おいしかったー！」がたくさん聞けるような給食を提供したいと思っております。

### 《愛情弁当についてのおねがい》



年に数回、愛情弁当をご準備いただく日があります。子どもたちは、ご家庭で作ってもらったお弁当をとっても喜んで、うれしそうに食べています。

#### お弁当作りにあたり、以下の点にご留意ください。

- ☆ 加熱後、よく冷ましたものを詰めてください
- ☆ 傷みやすい食材や生ものは控えてください  
 <例> 練り製品、ハム類、魚卵、生野菜、マヨネーズで和えたもの、水気の多いもの
- ☆ 食べきれる量を詰めてください  
 (食べきれなかったものはそのまま持ち帰りさせていただきます)

#### ご飯とおかずのバランスの目安

穀物 1/2	肉・魚・卵・大豆製品 1/4
	野菜・いも類 1/4

- ☆ 食べ慣れたものを食べやすい大きさ・形状で詰めてください
- ☆ 窒息事故につながりやすい食品は、小さめに切るか使用を控えてください  
 こんにゃくゼリーは、使用しないでください。  
 <例> ミニトマト、ミートボール、ブドウ、うずらの卵、キャンディーチーズ、枝豆
- ☆ ピックやつまようじのご使用はお控え下さい。

普段の給食と違い、調理後から食べるまでの時間が長くなります。

食中毒や窒息事故を予防するためにご協力をお願いいたします。



給食室は、成瀬・田之上・岩尾・内村・原田が担当いたします。  
今年度も安心安全な給食の提供を心掛けてまいります。  
食生活について質問等ございましたら、お気軽にお問い合わせください。  
よろしくお願いいたします。

