



- 乳児・・・粉ミルク ※家庭で使用しているものと同じものを園で準備します
離乳食・おやつ
- 1～2歳児・・・給食と9時半・3時のおやつ

○子どもの成長発達に必要な栄養バランスを考え、家庭的で旬の食材を生かして季節感を味わえるようにしています。また多くの食材を取り入れ嗜好を広げ、楽しい雰囲気でお食べられるように配慮しています。

○食材は国産のものを使用し、いりこや干しいたけ、かつお節など自然の食材で出汁をとり、手作りしています。

○よく噛んで食べる習慣を身に付けられるように、スティック野菜やいりこの黒糖からめなどをメニューに取り入れています。また不足しがちなカルシウム・鉄分・ビタミン類が摂取できるように、小魚や乳製品、海藻類を積極的に取り入れています。

○月に1回、愛情弁当の日がありますので、弁当・水筒スプーンの準備をお願いします。

ピックは、誤飲やケガに繋がる為、使用を控えて下さい。
ミニトマトやぶどう、チーズ、ミートボール等は、誤飲を防ぐため、切ってから入れて下さい。



野菜スティック



手作りふりかけ
(桜エビ)



小魚黒糖からめ

○体調不良で下痢などあった場合は、ご飯をおかゆにするなどの対応もできますので、朝の登園時に職員までお知らせください。

○子ども一人ひとりに配慮し、アレルギー食にも対応しています。

給食に使用する食材で、食物アレルギーを起こしやすい食材を下記に記載しています。
1歳を過ぎたら少しずつ幼児食に移行していきますので、家庭で試してみてくださいね。

全卵・牛乳・乳製品・小麦・エビ・鮭・サバ・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉
バナナ・りんご・オレンジ・ごま・山芋・ゼラチン

