

給食だより

4月号

ご入園・ご進級おめでとうございます！新しい生活がスタートし、こどもたちは環境の変化にドキドキわくわくしていることでしょう。
今年度もこどもたちが笑顔いっぱいになるような給食・食育にしていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願い致します。

保育園の給食について

藤枝聖マリア保育園の給食は集団生活での安全面を第一に考え、誤嚥・窒息への配慮をしています。

◎球形で形状が危険な食材

プチトマト、うずらの卵、ぶどう、さくらんぼなど、また、乾いたナッツ類は吸い込みにより気道をふさぐことがあるので給食では使用していません。

◎粘着性が高い食材

餅や白玉団子などは給食では使用していません。

◎固すぎる食材

イカやエビは、噛み切れずそのまま気道に入ることがあるので、給食では使用していません。

その他にも、弾力性があり繊維が固いもの（ソーセージやキノコ類）や飲み込みづらい食材（むね肉等）は、切り方や調理方法、食べる際に水分をとる等配慮しています。

衛生面では、果物以外の食品は全て加熱しています。果物は、食塩を電気分解してつくる酸性水を使用した安全な方法で殺菌しています。

（福）聖母福祉会 藤枝聖マリア保育園

2025年4月19日 給食室



4月25日は
お弁当の日



遠足の日や希望保育の日にお弁当持参をお願いしています。
「なにが入ってるかな〜？」と子ども達は愛情いっぱいのお弁当をとっても楽しみにしています。お弁当についてお願いしたいと思ひます。

・ミニトマトやうずらの卵は栄養面や彩りで便利ですね。ですが、ご家庭で食べ慣れた食品も、集団生活では思わぬ事故につながる可能性があります。半分に切るなどして丸ごとの使用はやめて下さい。こんにゃくゼリー、キャンディチーズは禁止です。枝豆はさやから吸い出す際に気管に入ってしまう事故の防止のため、使用する場合は、さやから出して豆だけの状態にして下さい。

・サランラップ・アルミホイル・つまようじ・ピックの使用はお止め下さい。

・食材には必ず火を通し、冷めてからつまみましょう。
・水分や汁気のあるおかず、炊き込みご飯は傷みやすいので注意しましょう。

・夏場は冷房を効かせた部屋に置くなどの配慮をしていますが冷蔵庫には入れられません。要冷蔵の食品、おやつは 入れないようにして下さいね。