



★今月の目標★

箸と食器を正しく持って、ご飯とおかずを交互に食べる

東向寺保育園



Table with columns: 日付, 献立, 3時おやつ, 朝おやつ, 材料名 (熱と力になるもの, 血や肉や骨になるもの, 体の調子を整えるもの). Rows include various meals like 新玉ねぎのみそ汁, わかめ御飯, etc.

★献立表は当園ホームページでも見ることができます。

★下線は旬の食材です。

★調味料でトンカツ・中濃ウスターソース、かけぼんこしょう、カレー粉、ココアゆかり粉、焼肉のたれも使用します。

★未摂取食材調査票★

※5月の献立に使用されている食品の中で食べたことがない食材を記入の上、4月24日まで

園児名 食品名 調味料 () () ()

園児名 食品名 調味料 () () ()

令和5年 月 日

保護者氏名 印

★大切なお知らせ



厚生労働省の「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」2019年改訂版でアレルギー対応に組織的に取り組んでいくことが求められています。

アレルギーの初発事故が起こらないために献立に使用されている食品の中『食べたことがない食材』がある場合は、必ず、事前に家庭で2回以上食べて、何ら症状が誘発されないことを確認してください。保育園では安全を最優先にいたしますので、家庭で試すことができなかった場合にはご連絡ください。

※すみれ組0・1歳児は食べたことがない食材の有無に関わらず、全員ご提出ください。

※米は胚芽米を使用しています。

※牛乳は5歳児は給食時に1~4歳児はおやつ時に提供しています。

※都合により献立内容や食材が変更になる場合があります。ご了承ください。



