



給食だより 4月号

令和8年4月
旭町保育園
宮村 亜沙美

ご入園・ご進級おめでとうございます。新しいお友達を迎えて、新年度がスタートします。

乳幼児期は、これからの食生活の基礎をつくる大切な時期です。子ども達が毎日の食事を楽しみながら、少しずつ成長していけるよう保護者の方々と一緒に見守っていきたいと思っています。

当園では、国の指針に基づいた食材選びや切り方、調理方法などを実施し、クラス担任と連携を取りながら、年齢や個々の食べ方に合った形状で提供しています。食事提供の際に注意が必要な事項を考慮した当園で提供している形状について紹介します。

下記は集団給食における対応です。喉に詰まらせることを防ぐためのものであり、ご家庭では、お子さんの食事の様子を見ながら、個々に合った食材選びや調理の工夫をし、豊かな食体験を進めてくださいね。

*教育・保育施設等における事故防止および事故発生時の対応のためのガイドラインより

【果物について】

咀嚼で細くなっても食塊の固さや切り方によってはつまりやすい食材

りんご、梨	完了期までは加熱して提供する
柿	完了期まではりんごで代用する

【0、1歳児クラスでは提供を避けている食材】

えび	弾力があり噛み切りにくいため、むきえびは提供しない (干しえびはかき揚げなどで使用)
----	---

【調理や切り方を工夫している食材】

①弾力性や繊維が固い食材

糸こんにゃく	1cmに切る 板こんにゃくは使用しない
きのこ類	1cmに切る
水菜	1cmに切る
わかめ	細かく切る

②唾液を吸収して飲み込みづらい食材

鶏ひき肉煮	かたくり粉でとろみをつける、またはほかの食材と組み合わせる
-------	-------------------------------

子どもたちの安全な食事のために・・・

園では月に1回程度「お弁当の日」があります。子どもたちが楽しく、安全なお弁当を食べることができるようご協力をお願いします。

- ・【ミニトマト・うずらの卵・ぶどう(巨峰サイズ)】などは1/4の大きさに切る。
- ・りんごは喉に詰まりやすいため、お子さんの咀嚼にあった形状にする。
- ・生ものは水分量が多く傷みやすいため控え、食材は十分に加熱したものを、冷ましてから入れる。

【給食での使用を避けている食材】

①球形という形状が危険な食材
(吸い込みにより気道をふさぐことがある)

プチトマト	4分割にする、または湯むきしたトマトに代える
砕いたナッツ類	提供しない
豆類	炒り豆は提供しない 煮豆は幼児食から提供
球形のチーズ	小さくカットして使用
ぶどう	皮をむいて提供 (巨峰は4分割し、種を取り除く)
さくらんぼ	4分割にし、種を取り除く

②粘着性が高い食材

(含まれるでんぷん質で粘着性が高まる)

白玉団子	提供しない (片栗粉を使用したくずもちで代用)
------	----------------------------

③固すぎる食材

いか	提供しない (ちくわやかまぼこで代用)
----	------------------------

【食べさせるときに特に配慮が必要な食材】

ごはん、パン類、ふかし芋、焼き芋
水分を摂ってのどを潤してから食べること
詰め込みすぎないこと、よく噛むこと



1/4 カット