



社会福祉法人マリヤ福祉会
いちご保育園 分園

【平成29年】

- ★ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って、離乳食を進めます。
- ★ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品・調理形態・分量など、個人差を考慮します。
- ★ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月頃です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

【NO1】 (作成者) 栄養士 野原正子

回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月令	5-6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	7-8ヶ月頃	9-10-11ヶ月頃	7-8ヶ月頃	9-10-11ヶ月頃
形態 固さ	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状(ごくん)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)
1 木	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ トトロトマト すまし汁 (主な材料) 米 トマト 玉ねぎ 人参	トマトリゾット風 大豆つぶし みそ汁 ネーブル レタス 大豆 なす わかめ ネーブル	トマトリゾット風 大豆つぶし みそ汁 ネーブル	菜がゆ さつま芋と人参の重ね煮 そうめん汁 りんご 米 レタス ツナ缶 さつま芋 人参 そうめん りんご	菜がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋と人参の重ね煮 そうめん汁 りんご
2 金	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 豆腐のすり流し すまし汁 (主な材料) 米 鶏ささみ 玉ねぎ 人参	全がゆ 鶏ささみと野菜の煮物 豆腐のみそ汁 バナナ 枝豆 絹ごし豆腐 あおさ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみと野菜の煮物 豆腐のみそ汁 バナナ	きなこがゆ 白身魚と人参の煮物 茹でポテト みそ汁 りんご 米 きなこ 白身魚 人参	きなこがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と人参の煮物 茹でポテト みそ汁 りんご じゃが芋 麩 りんご
3 土	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 人参 かぼちゃ 玉ねぎ	みそおじや すまし汁 ネーブル	みそおじや すまし汁 ネーブル	全がゆ ひき割り納豆 野菜スープ りんご 米 ひき割り納豆 人参 玉ねぎ サラダ菜 クリームコーン缶	全がゆ ⇒ 軟飯 ひき割り納豆 野菜スープ りんご
5 月	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 冬瓜すり流し すまし汁 (主な材料) 米 ブロッコリー じゃが芋	みどりがゆ ツナじゃが とうがんスープ ネーブル 人参 ツナ缶 とうがん わかめ	みどりがゆ ⇒ 軟飯 ツナじゃが とうがんスープ ネーブル	全がゆ 豆腐の2色あえ みそ汁 りんご 米 豆腐 人参 ブロッコリー 麩 りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐の2色あえ みそ汁 りんご
6 火	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 白身魚のすり流し すまし汁 (主な材料) 米 人参 GP 白身魚	おじや 魚のみどり煮 みそ汁 ネーブル サラダ菜 麩 わかめ ネーブル	おじや 魚のみどり煮 みそ汁 ネーブル	菜がゆ 鶏と野菜の煮物 バナナヨーグルト すまし汁 米 鶏肉 人参 じゃが芋 バナナ Pヨーグルト 絹ごし豆腐	菜がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜の煮物 バナナヨーグルト すまし汁
7 水	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ トトロトマト すまし汁 (主な材料) 米 鶏ささみ 玉ねぎ 人参	全がゆ 鶏と野菜のうま煮 レタスのスープ スイカ トマト レタス 麩 スイカ	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏と野菜のうま煮 レタスのスープ スイカ	おじや 豆腐のみそ汁 ゆるゆるりんごゼリー 米 ツナ缶 人参 じゃが芋 レタス 豆腐 わかめ りんご 寒天	おじや 豆腐のみそ汁 ゆるゆるりんごゼリー
8 木	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 きなこ 白身魚 人参	きなこがゆ 白身魚と人参うま煮 みそ汁 ネーブル わかめ じゃが芋 ネーブル	きなこがゆ ⇒ 軟飯 白身魚と人参うま煮 みそ汁 ネーブル	パンがゆ→コロコロトースト チキンクリーム煮 りんご 食パン 鶏ささみ じゃが芋 人参 玉ねぎ クリームコーン缶	スティックトースト チキンクリーム煮 りんご
9 金	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ とうがんすり流し すまし汁 (主な材料) 米 とうがん 人参	菜がゆ 炒り豆腐 とうがん汁 りんご サラダ菜 豆腐 人参 玉ねぎ あおさ りんご	菜がゆ ⇒ 軟飯 炒り豆腐 とうがん汁 りんご	納豆がゆ 根菜煮物 そうめん汁 ネーブル 米 ひき割り納豆 じゃが芋 人参 ツナ缶 そうめん サラダ菜	納豆がゆ ⇒ 軟飯 根菜煮物 そうめん汁 ネーブル
10 土	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 人参ペースト 野菜スープ (主な材料) 米 鶏肉 人参 玉ねぎ	おじや 野菜スープ バナナ チンゲン菜 バナナ	おじや 野菜スープ バナナ	全がゆ ひき割り納豆 根菜みそ汁 ネーブル 米 ひき割り納豆 じゃが芋 人参 玉ねぎ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ひき割り納豆 根菜みそ汁 ネーブル
12 月	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ とうがんすり流し すまし汁 (主な材料) 米 とうがん 人参	納豆がゆ 冬瓜のやわらか煮 白菜スープ りんご ツナ缶 キャベツ ひき割り納豆 りんご	納豆がゆ ⇒ 軟飯 冬瓜のやわらか煮 白菜スープ りんご	GPがゆ 炒り豆腐 みそ汁 ネーブル 米 GP 人参 玉ねぎ 豆腐 麩 わかめ ネーブル	GPがゆ ⇒ 軟飯 炒り豆腐 みそ汁 ネーブル
13 火	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 白身魚とかぼちゃのすり流し すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 人参	全がゆ 煮魚 パンプキンスープ バナナ かぼちゃ 玉ねぎ バナナ	全がゆ ⇒ 軟飯 煮魚 パンプキンスープ バナナ	おじや きゅうりのおかか煮 みそ汁 りんご 米 玉ねぎ 人参 ツナ缶 きゅうり わかめ 麩 りんご	おじや きゅうりのおかか煮 みそ汁 りんご
14 水	10倍すりつぶしがゆ→7倍がゆ 人参&バナナペースト すまし汁 (主な材料) 米 バナナ 豆腐 人参	全がゆ 豆腐と根菜の煮物 みそ汁 ネーブル 大根 わかめ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐と根菜の煮物 みそ汁 ネーブル	菜がゆ ささみと大根のうま煮 ポテトスープ りんご 米 サラダ菜 鶏ささみ 大根 じゃが芋 人参 りんご	菜がゆ ⇒ 軟飯 ささみと大根のうま煮 ポテトスープ りんご



回数	1回食 (午前)			2回食 (午後)	
月令	5・6ヶ月頃 (開始後1ヶ月間)	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃	7・8ヶ月頃	9・10・11ヶ月頃
形態 固さ	なめらかにすりつぶした状態 プレーンヨーグルト状(ごっくん)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(もぐもぐ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(かみかみ)
15 木	おべんとう会			おじや 鶏ささみのりんご煮 みそ汁 米 人参 ブロッコリー 鶏ささみ りんご 麩 わかめ	おじや 鶏ささみのりんご煮 みそ汁
16 金				人参がゆ ポテトお焼き風 みそ汁 りんご 米 人参 じゃが芋 青のり	人参がゆ ⇒ 軟飯 ポテトお焼き風 みそ汁 りんご クリームコーン缶 バナナ
17 土	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 二色ペースト すまし汁 (主な材料) 米 鶏ささみ じゃが芋 人参 キャベツ わかめ りんご	全がゆ 鶏ささみと野菜の煮物 わかめスープ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏ささみと野菜の煮物 わかめスープ りんご	おじや みそ汁 りんご	おじや みそ汁 りんご
19 月	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 白身魚のみどり煮 すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 小松菜 人参 あおさ 麩 ネーブル	全がゆ 煮かぼちゃ すまし汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 煮かぼちゃ すまし汁 ネーブル	おじや みそ汁 りんご	おじや みそ汁 りんご
20 火	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 根菜ペースト すまし汁 (主な材料) 米 鶏ささみ 人参 じゃが芋 ビーマン キャベツ スイカ	全がゆ 根菜そぼろ煮風 キャベツスープ スイカ	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜そぼろ煮風 キャベツスープ スイカ	おじや みそ汁 りんご	おじや みそ汁 りんご
21 水	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ とろとろバナナと人参 すまし汁 (主な材料) 米 人参 バナナ 玉ねぎ ツナ缶 白身魚 じゃが芋 青のり ゆし豆腐 ネーブル	全がゆ 根菜そぼろ煮風 キャベツスープ スイカ	全がゆ ⇒ 軟飯 根菜そぼろ煮風 キャベツスープ スイカ	おじや 魚とポテトのマッシュ団子 ゆし豆腐 ネーブル	おじや 魚とポテトのマッシュ団子 ゆし豆腐 ネーブル
22 木	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ かぼちゃと人参のペースト すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ 人参 玉ねぎ そうめん 人参 ネーブル	全がゆ 鶏がゆ かぼちゃの煮物 そうめん汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 鶏がゆ かぼちゃの煮物 そうめん汁 ネーブル	おじや 鶏ささみと野菜ののくず煮 みそ汁 バナナ 米 しらす干し 鶏ささみ 人参 ほうれん草 じゃが芋 わかめ バナナ	おじや 鶏ささみと野菜ののくず煮 みそ汁 バナナ
23 金	沖縄慰霊の日				
24 土	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 二色ペースト すまし汁 (主な材料) 米 ひき割り納豆 トマト レタス じゃが芋 わかめ ネーブル	全がゆ ひき割り納豆 トマトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ひき割り納豆 トマトスープ ネーブル		
26 月	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ とうがんすり流し すまし汁 (主な材料) 米 とうがん ブロッコリー 人参 絹ごし豆腐 わかめ ネーブル	全がゆ 豆腐の二色あえ みそ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 豆腐の二色あえ みそ汁 ネーブル	全がゆ 白身魚とじゃが芋マッシュ 人参スープ りんご 米 白身魚 じゃが芋 人参 玉ねぎ りんご	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚とじゃが芋マッシュ 人参スープ りんご
27 火	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 白身魚と人参のペースト すまし汁 (主な材料) 米 白身魚 人参 小松菜 あおさ 豆腐 ネーブル	全がゆ 白身魚と野菜のトマト風味 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 白身魚と野菜のトマト風味 あおさ汁 ネーブル	バナナ蒸しパン チキン野菜スープ 米 乳児用HKミックス粉 バナナ 鶏肉 人参 玉ねぎ サラダ菜	バナナ蒸しパン チキン野菜スープ
28 水	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 豆腐と人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 絹ごし豆腐 人参 レタス トマト じゃが芋 玉ねぎ スイカ	おじや みそ汁 ゆるゆるすいかゼリー	おじや みそ汁 ゆるゆるすいかゼリー	きなこがゆ 白身魚のトマト煮 すまし汁 りんご 米 きなこ 白身魚 トマト じゃが芋 人参 麩 りんご	きなこがゆ ⇒ 軟飯 白身魚のトマト煮 すまし汁 りんご
29 木	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ かぼちゃペースト バナナのきなこ煮 すまし汁 (主な材料) 米 かぼちゃ バナナ 山東菜 鶏ささみ そうめん きなこ	全がゆ かぼちゃと野菜のトマト風味 あおさ汁 ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 かぼちゃと野菜のトマト風味 あおさ汁 ネーブル	バナナ蒸しパン チキン野菜スープ 米 乳児用HKミックス粉 バナナ 鶏肉 人参 玉ねぎ サラダ菜	バナナ蒸しパン チキン野菜スープ
30 金	10倍すりつぶしがゆ⇒7倍がゆ 人参ペースト すまし汁 (主な材料) 米 鶏ささみ 人参 キャベツ 玉ねぎ クリームコーン缶 ネーブル	全がゆ ひき割り納豆 トマトスープ ネーブル	全がゆ ⇒ 軟飯 ひき割り納豆 トマトスープ ネーブル	全がゆ さつま芋とりんごの重ね煮 きゅうりのおかか煮 みそ汁 米 さつま芋 りんご きゅうり わかめ 麩	全がゆ ⇒ 軟飯 さつま芋とりんごの重ね煮 きゅうりのおかか煮 みそ汁



6月

幼児食こんだて

社会福祉法人マリヤ福祉会
いちご保育園 分園

※ 赤・黄・緑の食べ物のグルーノがけは、6つの基礎食品(厚生労働省)と、食べ物の3つのはたらき(文部科学省)をもとにしています。

(作成者)栄養士 野原正子

日曜	献立名	おやつ 午前(1・2歳児) 午後(1～5歳児)	おもな材料(昼食)			日曜	献立名	おやつ 午前(1・2歳児) 午後(1～5歳児)	おもな材料(昼食)		
			あか 血や肉・骨 となる	きいろ 熱や力と なる	みどり 体の調子 をよくする				あか 血や肉・骨 となる	きいろ 熱や力と なる	みどり 体の調子 をよくする
1 木	麦ごはん チキン照り焼き ひじきの五目煮 ネーブル トマトサラダ みそ汁	きなこクッキー ミルク	鶏肉 ちくわ 大豆 油揚げ ひじき	米 麦	玉ねぎ 人参 こんにゃく ニラ レタス きゅうり トマト なす	16 金	チキンカレー トマトサラダ ポイルウィンナー わかめスープ りんご	フランスパン (ジャム) 固形ヨーグルト	鶏肉 ウィンナー わかめ	米 麦 じゃが芋	人参 玉ねぎ コーン缶 GP ピーマン レタス トマト りんご
	へちまどんぶり 切干大根のゴマ酢あえ 枝豆 もずくスープ パナナ	ジャムサンド ミルク	豚ひき肉 鶏肉 絹ごし豆腐 もずく	米 麦	人参 玉ねぎ しめじ へちま ニラ 切干大根 きゅうり ごぼう		豚肉みそどんぶり 枝豆 すまし汁 ネーブル	ぼたぼた焼き パナナ ミルク	豚肉	米 麦	赤ピーマン チンゲン菜 玉ねぎ 枝豆 しいたけ たけのこ ネギ ネーブル
3 土	麦ごはん 麻婆豆腐 スライストマト みそ汁 ネーブル	ふかし芋 ミルク	豆腐 豚ひき肉 ウィンナー わかめ	米 麦	しいたけ 人参 玉ねぎ たけのこ トマト えのきだけ ネギ ネーブル	19 月	桜えびと青菜のごはん 鮭のチーズ焼き ごぼうサラダ みそ汁 ネーブル	ロッククッキー ミルク	桜えび 鮭 鍋ささみ わかめ	米 麦 麩	小松菜 玉ねぎ しめじ 赤ピーマン ごぼう コーン缶 貝割れ大根 へちま
	麦ごはん 肉じゃが ブロッコリー ひじきのフレンチあえ とうがん汁 ネーブル	スティック 揚げ菓子 ミルク	牛肉 ひじき ハム	米 麦 じゃが芋	人参 コンニャク 玉ねぎ GP しめじ ブロッコリー きゅうり とうがん		スパゲティミートソース 紅芋サラダ スティックきゅうり 野菜と卵のスープ スイカ	しらすおにぎり チーズ ほうじ茶	牛ひき肉 豚ひき肉 卵 ひじき	スパゲティ じゃが芋	人参 玉ねぎ マッシュルーム トマト セロリ ピーマン きゅうり はつれん草
6 火	鶏めし 魚の照り焼き コーンサラダ あおさ汁 ネーブル	豆乳ババロア風 乾パン ミルク	鶏肉 赤魚 豆腐 あおさ	米 麦 食パン	しめじ こはつ 人参 GP コーン缶 サラダ菜 きゅうり ネーブル	21 水	麦ごはん さばの塩焼き ネーブル ゴーヤーのかき揚げ くずりの甘酢あえ ゆし豆腐	ポップコーン パナナ ミルク	さば ツナ缶 カマボコ ゆし豆腐 わかめ	米 麦 カルライナス くずり	人参 玉ねぎ コーン缶 きゅうり へちま ネギ
	和風スパゲティ 鶏肉のゴマ焼き トマト レタススープ スイカ	みそおにぎり チーズ ほうじ茶	鶏肉 ベーコン 卵	スパゲティ	玉ねぎ しいたけ しめじ マッシュルーム ピーマン トマト レタス 人参		麦ごはん そうめん汁 鶏肉のさっぱり煮 かぼちゃのそぼろ煮 大豆サラダ ネーブル	シナモントースト ミルクゼリー	鶏肉 豚ひき肉 大豆 ツナ缶	米 麦 カルライナス	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 きゅうり ネギ ネーブル
8 木	麦ごはん 鮭のもみじ焼き 切干大根イリチー ネーブル 梅肉あえ みそ汁	レモンラスク ミルク	鮭 カマボコ ベーコン 油揚げ わかめ	米 麦 カルライナス	人参 切干大根 かんぴょう こんにゃく きゅうり もやし えのきだけ ネーブル	23 金	沖縄慰霊の日				
	タコライス 温サラダ コーンスープ ネーブル	ココア蒸しパン ミルク	鶏ひき肉 チーズ 卵	米 麦 じゃが芋	玉ねぎ 人参 レタス トマト キャベツ ブロッコリー コーン缶 ネーブル		焼きそば カリカリきゅうり ゆし豆腐 ネーブル		豚肉 あおさ ゆし豆腐	やきそばめん	キャベツ 玉ねぎ 人参 きゅうり ネギ ネーブル
10 土	カレーピラフ ポイルウィンナー ブロッコリー添え 野菜と卵のスープ パナナ	アンパンマン せんべい パナナ ミルク	鶏肉 ウィンナー 卵	米 麦	マッシュルーム コーン缶 GP ブロッコリー えのきだけ チンゲン菜 パナナ	26 月	あわごはん 豚肉のしょうが焼き 人参シリシリ もずく酢 みそ汁 ネーブル	くずもち ミルク	豚肉 鶏肉 もずく	米 麦 あわ	赤ピーマン 玉ねぎ 人参 ブロッコリー もやし きゅうり とうがん ネーブル
	あわごはん ちくわの磯辺揚げ 冬瓜のそぼろ煮 納豆 野菜スープ りんご	ちんびん ミルク	ちくわ 卵 豚ひき肉 鶏肉	米 麦 あわ	人参 GP ネギ キャベツ たけのこ もやし ピーマン りんご		梅ごはん 揚げ魚のケチャップあん こんにゃくのソテー あおさ汁 ネーブル	パナナケーキ ミルク	豚ひき肉 白身魚 鶏肉 あおさ 豆腐	米 麦	梅干し 青しそ サラダ菜 こんにゃく 人参 コーン缶 小松菜 ネーブル
13 火	ロールパン 魚のピザ焼き マカロニサラダ ネーブル パンプキンスープ	いなり寿司 枝豆 ミルク	白身魚 チーズ 卵 ベーコン	ロールパン マカロニ	ピーマン 玉ねぎ しめじ 人参 りんご レーズン かぼちゃ ネーブル	28 水	もずくどんぶり トマトサラダ 煮豆 みそ汁 スイカ	パースデーケーキ ミルク	もずく 豚ひき肉 卵 豆腐	米 麦	ピーマン 赤ピーマン レタス きゅうり トマト コーン缶 へちま スイカ
	麦ごはん 豚肉の角煮風 かみかみごぼう トマト すまし汁 ネーブル	人参クラッカー ミルク	豚バラ肉 Pヨーグルト 豆腐 わかめ	米 麦 カルライナス	玉ねぎ サラダ菜 ごぼう パナナ りんご 大根 ネギ		沖縄そば 焼きかぼちゃ ヨーグルトサラダ 枝豆	ミニゼンざい クラッカー ミルク	豚肉 カマボコ 昆布 卵 Pヨーグルト	沖縄そば	山菜菜 かぼちゃ パナナ みかん缶 りんご レーズン ハインツ 枝豆
15 木	おべんとう会	揚げパン ミルク				30 金	麦ごはん 肉みそ豆腐 春雨の中華炒め ネーブル きゅうり中華風 コーンスープ	あんぱん ミルク	厚揚げ 豚ひき肉 卵	米 麦 春雨	玉ねぎ たけのこ 人参 キャベツ しめじ きゅうり コーン缶 ネーブル

★ 材料、行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。 ★ 食物アレルギー対応食は、医師の診断書に基づき実施しています。

★ 「離乳食の献立表」は、該当者だけにお配りしています。 ★ 幼児食移行期(1歳～1歳半頃)は、咀嚼能力にあわせて調理形態や食材を替える場合があります。



平成29年 6月号

(作成者) 栄養士 野原正子

*** 家庭でできる食中毒対策 ***

この季節に気がかりなのが食中毒。子どもはまだ食中毒を引き起こす菌に対する抵抗力が十分ではないので、衛生管理には大人の注意が欠かせません。家庭でのちょっとした対策、実践しましょう。

- (1) 買物をするときは、消費期限を確認する。
- (2) 冷蔵庫でなまものを保存するときは、ビニール袋などに入れ、他のものと区別する。
- (3) 手洗いをしっかり行い、調理器具もこまめに洗う。
- (4) 加熱調理が必要な食品は、必ずひと煮立ちさせる。
- (5) 残った食材や料理は、早く冷えるように小分けにして保存する。



食中毒予防の4原則「細菌をつけない、ふやさない、やっつける、もちこまない」

つけない



清潔...手洗いの励行
包丁・まな板・ふきん
などの殺菌・消毒
台所の整理整頓
ハエ・ゴキブリの駆除

ふやさない



迅速...冷蔵庫・冷凍庫は
過信しない。調理後は
すぐに食べる。
食品の消費期限・
品質保持期限の確認

やっつける



加熱又は冷却...
十分に加熱する。
冷蔵庫は4℃以下、
冷凍庫は-15℃以下で
細菌がふえるのを抑える

もちこまない



食中毒予防の基本は、手洗いです！

◆◆◆ 保護者の皆様へ ◆◆◆

『教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン』について

↑ 給食で使っていけない食材や、切り方などの取り扱い、保育の場での食べさせ方の心得...などのマニュアルです。

お弁当でのご配慮をお願いしたいため、一部ご紹介します。

ご家庭でも食べ方のマナーを伝えることはとても大切ですね。命を守ることに繋がります。

① 給食での使用を避ける食材（誤嚥・窒息につながりやすいため）

プチトマト 乾いたナッツや豆類、うずらの卵、あめ類、ラムネ、球形個装チーズ、
ぶどう、さくらんぼ、餅、白玉団子、いか

② 0、1歳児クラスでの提供を避ける食材（咀嚼能力が未熟なため）

えび、貝類、おにぎりの焼きのり（→きざみのりにする）

③ 調理や切り方を工夫する食材

- ・弾力性や繊維が固い食材...こんにゃく類（→すべて糸こんにゃくにし、1cmに切る）
ソーセージ（→縦半分に切る） えのき、しめじ、まいたけ（→1cmに切る） わかめ（→細かく切る）
- ・唾液を吸収して飲み込みづらい食材...鶏ひき肉のそぼろ煮（豚肉との合いびきで使用したり、又は、かたくり粉でとろみをつける。茹で卵（→細かくし、なにかと混ぜて使用する。）のりごはん（→もみほぐしてごはん、と混ぜる）

④ 食べさせる時に特に配慮が必要な食材

- ・ごはん、パン類、ふかし芋、焼き芋、カステラ（→水分をとってのどを潤してから食べる、つめこみすぎない、よく噛む、口の中に食べ物がある時は話をしない、姿勢を整え、食べることに集中する）

⑤ 果物

りんご・梨（→離乳食完了期までは加熱して提供） 柿（完了期まではりんごで代用する）

