



★今月の目標★

秋にできる野菜・果物を知り、楽しみながら味わって食べる。

東向寺保育園

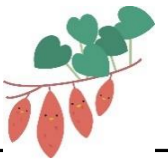


Table with columns: 日付, 献立, 3時おやつ, 朝おやつ, 材料名 (熱と力になるもの, 血や肉や骨になるもの, 体の調子を整えるもの). Rows 01-31.

★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。

★大切なお知らせ

★調味料でトンカツ・中濃ウスターソース、かばんこしょう、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★ ※10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、9月25日まで

※牛乳(低脂肪)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。

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れ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。

園児名 食品名 調味料 ( ) ( ) ( ) 令和6年 月 日 保護者氏名 印