



# 4月 きゅうしょくだより

2026年度  
通園事業  
あゆみ

新しいクラスや新しいおともだちとの新年度がいよいよ始まります。春は、暖かい日が増える一方で朝晩の気温差や、新生活などで無意識のうちに身体も気持ちも疲れやすくなります。体調を崩しやすいこの時期は、日々の生活で忙しい中ではありますが、早寝を心掛け朝ごはんをしっかりと食べることを意識していきましょう。

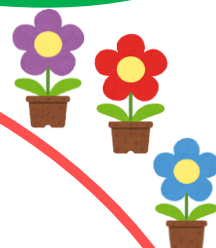
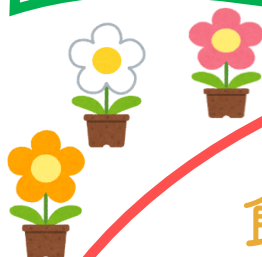
## あゆみの給食について

○全員が同じ安心・安全な給食が食べられるように、乳・卵・小麦を使用しない『なかよし献立』を用いて給食の提供をしています。カルシウムが不足しやすくなるため、乳製品の代わりに毎日【煮干し】を提供しています。

○献立は「日本人の食事摂取基準」に基づき作成し、発育に必要な栄養に配慮しています。

○使用するだしは、昆布とかつお節から丁寧に取り、塩分を控えても美味しいと感じるように心がけています。

○1か月の中で同じメニューが2回あるサイクルメニューを実施しており、1回目で初めて見た食材・料理が食べられなくても、2回目には食べられるようになったらいいなと考えております。喫食状況を確認して2回目の際に切り方、硬さ、調理方法なども見直したりと食べやすくなる工夫をしていきます。



## 食材・食形態確認表について

### 【在園児の方】

入園時に記入していただいた『食材・食形態確認表』を連絡帳の最後に綴じております。新年度になりますので、再確認していただき、未食のままの食材は、可能な範囲でお試しをお願いいたします。規定量に満たなくても、他の食材に混ぜ込むような摂取方法で問題ありません。食べられた食材があった際には、その旨をお知らせください。

### 【新入園児の方】

入園後、順次連絡帳の最後のページに『食材・食形態表』を綴じさせていただきます。在園児と同じように、未食の食材を食べることができましたら連絡帳にてその旨の連絡をお願いいたします。

※給食では、3種類以上の魚の摂取がない場合、「魚」および「煮干し」の提供は行うことができません。また「煮干し」は、えびやかにのどちらかの喫食が済んでいない場合にも提供することができません。

※未食の食材を食べた際に、かゆみや発疹、目や口の周りが赤くなるなどの症状がでた際にはお知らせください。よろしくお願いいたします。

