



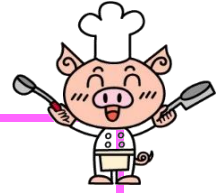
# 食育だより

(作成者) 栄養士 野原正子

令和 4 年 4 月号



## ご入園・ご進級おめでとうございます！



期待が膨らむ新年度がスタートしました。  
お部屋の移動や、新しい担任の先生、新しいお友達など、子ども達は、  
新しい環境に慣れるのに精いっぱいだと思います。頑張ってほしいですね。  
みんなで仲良く「おいし〜い！」「たのし〜い！」って声が、毎日聞こえたら嬉しいです。  
給食が一番ホツとする時間になるよう、みんなの笑顔がふえたらと願っています。

- 卵アレルギー、乳アレルギーだけど、除去したら栄養が不足しないかな？ 代替えがあるのかな？
- 大豆や枝豆、ぶどうなどが、給食で出ないのはなぜ？
- 大量の給食をつくるけど、衛生面は大丈夫かな？
- 離乳食はちゃんと月令を配慮してくれるのかな？ 食べてくれるかな？
- .....

おまかせください。  
大丈夫ですよ。



## 安全・安心な給食が最優先！！

### ◆◆ 保護者の皆様！ ご存じでしたか？ ◆◆

保育所（園）・こども園・幼稚園の給食を実施する上で、  
多くのガイドライン・マニュアルがあるのです。

(主なもの)

- ★ 授乳・離乳の支援ガイド（2019）
- ★ 保育所におけるアレルギー対応ガイドライン（2019）
- ★ 教育・保育施設等における事故防止  
及び事故発生時のためのガイドライン
- ★ 大量調理施設衛生管理マニュアル（HCCAP）
- ★ 異物混入対応マニュアル



## 園との連携をとみましょう

園でのアレルギー対応は、医師の診断をもとに、保護者の方と職員（看護師、栄養士、保育者など）が事前に面談をして行います。  
①アレルギーの内容、②アレルギーの程度、③給食でのアレルギー対応、④誤食時の薬やエピペンの有無など、細かな点も確認しましょう。また、栄養バランスやおいしさを考えたアレルギー除去食のレシピなど、お気軽にご相談ください。



★国の指針に従い、日々安全・安心な給食を実施します。  
給食室では、記録もとりながらチェックを怠りません。  
緊張感もちつつ、おいしい給食を作っています。

★また、そのために、ガイドラインに沿って  
保護者様には、「生活管理指導表」や「家庭での食品摂取  
調査表」などの提出を求めています。

★スムーズな給食運営と、子ども達の安全・安心な給食  
実施のために、御協力をどうぞよろしくお願い致します。



♥給食について気になることは、お気軽にお問合せください。  
食の情報、人気レシピの紹介などお伝えしていきます。  
今年度もどうぞよろしくお願い致します。（給食室一同）