

ご入園・ご進級おめでとうございます。

園の給食は、管理栄養士が園職員の意見を取り入れながら、薄味で、季節の食材を使った安全安心のおいしい給食を提供しています。

安全・安心な給食

調理室では衛生管理に細心の注意を払っています。果物、トマト等生のまま提供する食物以外は、すべて加熱した後、提供しています。食品添加物を極力使わないようにし、食材は主に国内産を使用しています。

誕生会・行事食

毎月の誕生会、子どもの日、七夕、七五三、クリスマス、ひなまつりの行事には、お祝いの気持ちをこめ、旬の食材や行事にちなんだ食材を取り入れています。また、変わりごはんや丼もののメニューも提供しています。
※誕生会・行事食の日は、3歳以上児についても、ごはんの持参は不要です。



誤嚥しやすい次の食品は園で提供しません

- うずらの卵 ●ミニトマト（切らずにそのまま） ●枝豆 ●いか ●えび
- 乾いたナツツや豆類 ●もち、白玉団子 ●球形の個装チーズ ●さくらんぼ ●ぶどう
- りんご ●梨 ●柿（19才月未満のお子さんのみ） ●あめ、ラムネ ●ミニカップゼリー お弁当を持参いただく際にも、ご配慮をお願いいたします。



3歳以上児の副食費についてご連絡

燕市では、令和元年10月から保育・幼児教育無償化に伴い、対象のお子さんをもつ家庭から、副食費として月額4500円を納入していただいています。

長期お休みする場合の副食費について

長期期間（※）登園しない場合は、保護者からの申請により副食費を減免します。

- 里帰り出産や仕事等のため、あらかじめ長期休園をされる予定がわかる場合は、お休みを開始する月の前月15日までに園に申し出てください。申請書をお渡しします。
- 急な入院や病気、ケガなどで長期間お休みされる場合は、休園することが判明した時点で、園に連絡をお願いします。復帰後、速やかに申請をしてください。

※給食提供日を連続して10日間以上欠席する場合が対象です。

給食のない日（土日祝、お盆、年末年始、遠足日）を除きます。