

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。



おやつについて



おやつは、子どもにとって欠かせない大切な栄養補給です。午後のおやつは月に数回、調理師の手作りおやつを提供しています。果物や野菜を使ったお菓子、おにぎりや大学芋などさまざまです。夏や秋には、園で栽培した野菜をおやつに提供したり、行事にちなんだおやつを提供したりして、食育を大切にしています。

誕生会・行事食

毎月の誕生会、こどもの日、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。

食物アレルギーについて

食物アレルギー対応マニュアルに沿って、医師が記載した「生活管理指導表」の指示に従い、個別に対応します。アレルゲンとなる食物については完全除去を原則としています。

誤嚥しやすい次の食品は園で提供しません

- うすらの卵 ●ミニトマト・枝豆（切ったもの、刻んだものは提供します） ●もち・白玉団子
 - いか・えび（えびせんべいなど、エキスを使用したものは提供します） ●乾いたナッツや豆類
 - 球形の個装チーズ ●ミニカップゼリー ●あめ・ラムネ
 - ぶどう・さくらんぼ・柿・りんご・梨（果汁やペースト、ピューレは提供します）
- 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は対象です。

給食のない日（土日祝、お盆、年末年始、遠足日）を除きます。