



4月の 食育だより

令和6年 どんぐり保育園

ご入園・ご進級おめでとございます！

春の陽気と共に、新年度がスタートしました。
 期待が膨らむ新年度の始まりに際し、心新たにおいしい給食作りを目指します。
 新入園児さんはもちろん、進級児さんも少し緊張感があるかもしれませんね。
 食は心の糧でもあります。早く園生活に慣れ、お友達との食事が待ち遠しくなったり、ホッとする時間になるように願っています。
 この時期は環境が変わり体調を崩しやすいので
 しっかりとご飯を食べ、十分な睡眠をとり、元気に過ごせるようにしましょう！

食育の日

毎月19日

食育とは「食べ物を大切にする」
 「楽しく食事する」
 「正しい食べ物の知識をつける」
 などいろいろな
 意味が含まれています。
 当園でも子どもたちに寄り
 添った食育を実践してまいります。



食育って？

毎月19日は「食育の日」です。ご存じでしたでしょうか？
 語呂合わせから始まったようですが、改めて食と健康について考えるきっかけになったようです。
 園では「食の三原色」としてわかりやすく献立表に表示しております。

〈食育で目指す子どもの姿〉

- お腹がすくリズムの持てる子ども
- 食べたいもの、好きなものが増える子ども
- 一緒に食べたい人がいる子ども
- 食事づくり、準備にかかわる子ども
- 食べものを話題にする子ども



食の三原色とは？

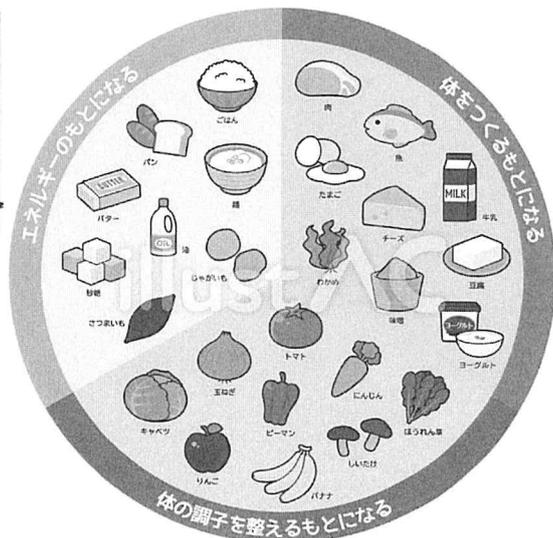
見た目の色ではなく、食べ物に含まれる栄養素の働きをもとに「赤」「黄」「緑」3つの色に分類したものです。
 この3色をまんべんなく食べることで、栄養バランスが整う目安になります。



たんぱく質やミネラルを含み、血液や体の筋肉・歯や骨などを作ります。

炭水化物や脂肪を含み、体を動かしたり頭で考えたり、力や体温になるためのエネルギー源として使われます。

ビタミンやミネラルを含み、体の調子をを整えたんぱく質や炭水化物・脂肪の代謝に必要です。





4月のこんだて

令和6年 どんぐり保育園

日	こんだて	おやつ	(あか)血や肉をつくる	(きいろ)熱や力になる	(みどり)体の調子を整える
1日(月)	ビーフカレー 野菜サラダ わかめスープ 果物缶	牛乳 サーターアンダギー	牛肉 わかめ ツナ 卵 牛乳	米 じゃが芋 油 小麦粉 砂糖 ケーキミックス カレールー	人参 玉ねぎ マッシュルーム キャベツ グリーンピース えのき きゅうり トマト 長ネギ 果物缶
2日(火)	麦ご飯 鶏肉の照焼き コーンスロー 人参しりしり 厚揚げのみそ汁 果物	牛乳 豆腐スコーン	鶏肉 卵 厚揚げ みそ 豆腐 牛乳	米 押麦 砂糖 油 マヨネーズ バター ケーキミックス チョコチップ	キャベツ コーン にんにく 生姜 玉ねぎ ニラ 小松菜 人参 果物
3日(水)	玄米ご飯 ひじき入り豆腐ハンバーグ 春雨の中華炒め じゃが芋のみそ汁 果物	牛乳 大学芋	豆腐 合挽きミンチ 卵 豚肉 ひじき みそ 牛乳	米 玄米 小麦粉 パン粉 油 春雨 ごま油 砂糖 じゃが芋 さつま芋 ごま	玉ねぎ パプリカ ちんげん菜 人参 たけのこ 椎茸 生姜 しめじ 長ネギ 果物
4日(木)	あわご飯 魚のパン粉焼き ブロッコリーサラダ 白菜のクリームスープ 果物	牛乳 どらやき	銀だら 粉チーズ ちくわ ウインナー 卵 きな粉 牛乳	米 もちきび パン粉 油 ごまドレッシング どらやき	きゅうり パセリ にんにく ブロッコリー 人参 白菜 コーン パセリ 果物
5日(金)	野菜そば 青菜の白和え 焼き芋 果物	牛乳 いなりずし	豚肉 豆腐 ツナ 油揚げ 牛乳	沖縄そば 砂糖 ごま さつま芋 油 米	キャベツ 玉ねぎ 人参 からし菜 ねぎ ほうれん草 もやし 果物
6日(土)	豚焼肉丼 かぼちゃのごまぶし 大根のみそ汁 果物	牛乳 蒸しパン	豚肉 のり 油揚げ みそ 牛乳	米 油 蒸しパン ごま	人参 玉ねぎ ビーマン 生姜 南瓜 大根 大根の葉 果物
8日(月)	タコライス フライドポテト ビーフンスープ 果物	フルーツヨーグルト 星たべよう	合挽きミンチ チーズ 豚肉 ヨーグルト	米 押麦 砂糖 カレー粉 油 じゃがいも ビーンズ ごま ごま油 星たべよう	玉ねぎ 人参 にんにく レタス トマト 椎茸 白ネギ 果物 果物缶
9日(火)	あわご飯 魚のマヨネーズ焼き 麩チャンプルー 青菜のみそ汁 果物缶	牛乳 カステラ	白身魚 卵 豚肉 みそ 牛乳	米 もちきび マヨネーズ 車麩 油 砂糖 カステラ	玉ねぎ パプリカ パセリ ニラ ビーマン キャベツ 人参 えのき チンゲン菜 コーン 果物缶
10日(水)	菜めしご飯 豚肉の生姜焼き かぼちゃサラダ なすのみそ汁 果物	牛乳 フレンチトースト	豚肉 チーズ 油揚げ みそ 牛乳 卵 豆乳	米 油 片栗粉 マヨネーズ パン 砂糖 バター	玉ねぎ 南瓜 きゅうり なす 人参 ねぎ 生姜 果物
11日(木)	たけのご飯 鮭の照焼き ひじきのごま和え 豚汁 果物	牛乳 くずもち	鶏肉 油揚げ 鮭 ひじき ツナ 豚肉 豚レバー みそ きな粉 牛乳	米 油 砂糖 ごま ぐず粉 黒糖	たけのこ ねぎ 生姜 切干大根 人参 いんげん ごぼう 大根 長ねぎ 果物
12日(金)	ハンライス スパゲティーサラダ キャベツのスープ 果物	牛乳 チーズいももち	牛肉 卵 ツナ 豚肉 牛乳 チーズ	米 押麦 小麦粉 サラスパ 砂糖 マヨネーズ じゃがいも 片栗粉 油	人参 玉ねぎ マッシュルーム セロリ グリーンピース きゅうり パプリカ えのき キャベツ にんにく 果物
13日(土)	野菜そぼろ丼 ブロッコリーのしらす和え 冬瓜のみそ汁 杏仁フルーツ	牛乳 ちよぼちよぼクッキー	豚ミンチ 納豆 しらす 厚揚げ みそ 牛乳	米 油 砂糖 ごま油 杏仁豆腐 クッキー	キャベツ 小松菜 玉ねぎ 人参 コーン ブロッコリー パプリカ 冬瓜 大根の葉 果物缶
15日(月)	麦ご飯 魚のごまみそ漬焼き 甘酢和え ポテトのそぼろ煮 アーサ汁 果物	牛乳 チーズサブレ	白身魚 みそ 鶏ミンチ 豆腐 あおさ チーズ 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま じゃが芋 小麦粉 バター 油	大根 きゅうり パプリカ 生姜 人参 いんげん 果物
16日(火)	三色丼 ひじきサラダ イナムル汁 果物	フルーツゼリー 豆乳ウエハース	鶏ミンチ 卵 ひじき ツナ 豚肉 みそ カステラかまぼこ 枝豆 牛乳	米 砂糖 油 マヨネーズ ごま油 こんにやく ごま ゼリー ウエハース	玉ねぎ ほうれん草 生姜 パプリカ ごぼう 椎茸 大根 ねぎ 果物 果物缶
17日(水)	しそご飯 ささみのピカタ 青菜のおかか和え かみかみごぼう 里芋のみそ汁 果物缶	牛乳 オニオンブレッド	ささみ 卵 糸かつお わかめ みそ 豆乳 ハム チーズ 牛乳	米 押麦 小麦粉 油 片栗粉 砂糖 ごま 里芋 ケーキミックス マヨネーズ	にんにく 小松菜 人参 ごぼう しめじ 玉ねぎ 果物缶
18日(木)	あわご飯 さばのラピコットソースかけ パパイアリチー かぶのみそ汁 果物	牛乳 ジャムサンド	さば ツナ 油揚げ みそ 牛乳	米 もちきび 小麦粉 油 砂糖 食パン ジャム	トマト きゅうり 玉ねぎ パパイア 人参 ニラ かぶ 大根の葉 果物
19日(金)	麦ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き ポテトのカレー炒め もずくのスープ 果物	牛乳 さつまいもの 塩バター焼き	鶏肉 ツナ もずく 牛乳	米 押麦 砂糖 油 マヨネーズ じゃが芋 カレー粉 さつま芋 バター	キャベツ 人参 ねぎ 大葉 パセリ えのき 果物
(土)	焼肉チャーハン 青菜のごま和え 和風春雨スープ 果物	牛乳 クリームパン	牛肉 豆腐 牛乳	米 油 ごま油 砂糖 春雨 ごま クリームパン	玉ねぎ 人参 ビーマン コーン 生姜 ほうれん草 えのき オクラ 果物
22日(月)	あわご飯 納豆みそ 肉じゃが かきたま汁 果物	牛乳 ごま入り もちもちドーナツ	納豆 みそ ツナ 豚肉 卵 豆腐 きな粉 牛乳	米 もちきび 油 ごま 砂糖 こんにやく じゃが芋 片栗粉 ケーキミックス	ねぎ 玉ねぎ 人参 しめじ えのき グリーンピース ねぎ 果物
23日(火)	ブルコギ丼 白菜のみそ汁 鶏肉ときゅうりのごま和え フルーツヨーグルト	牛乳 ちんびん	牛肉 ささみ 油揚げ みそ ヨーグルト 牛乳	米 小麦粉 春雨 ごま油 砂糖 ごま ちんびんミックス	玉ねぎ 人参 チンゲン菜 にんにく きゅうり トマト レタス 生姜 白菜 大根の葉 果物缶
24日(水)	玄米ご飯 魚の煮つけ ひじきの白和え さつま汁 果物	牛乳 セサミクッキー	金目ダイ ひじき 豆腐 豚肉 みそ 牛乳 卵	米 玄米 油 砂糖 ごま さつま芋 小麦粉 バター	パプリカ からし菜 大根 ごぼう ねぎ 生姜 果物
25日(木)	カラフルライス ハンバーグ 春雨のごま和え 野菜スープ 果物	こいのぼりゼリー 星たべよう	枝豆 合挽きミンチ 卵 のり ちくわ ささみ	米 バター ごま 小麦粉 春雨 パン粉 砂糖 ゼリー 星たべよう	人参 玉ねぎ ビーマン パプリカ きゅうり 白菜 セロリ コーン パセリ 果物
26日(金)	黒米ご飯 さばのみそ煮 おかか和え 大根の煮物 そうめん汁 果物	牛乳 スイートポテト	さば みそ かつお削り 鶏肉 大豆 生クリーム 牛乳	米 黒米 砂糖 油 そうめん さつま芋 バター	オクラ 生姜 大根 人参 椎茸 ねぎ いんげん 果物
27日(土)	麻婆丼 ナムル コーンスープ 果物缶	牛乳 ドームケーキ	豆腐 豚ミンチ みそ ちくわ 牛乳	米 ごま油 砂糖 片栗粉 ごま ドームケーキ	椎茸 人参 玉ねぎ たけのこ なら にんにく 生姜 もやし きゅうり コーン パプリカ ほうれん草 果物缶
29日(月)	昭和の日(公休日)				
30日(火)	☆お誕生日会☆ コーンライス チキンナゲット ブロッコリーサラダ クリームスープ 果	ジュース お誕生日ケーキ	ハム 鶏ミンチ 豆腐 ちくわ 鶏肉 豆乳	米 押麦 バター 油 パン粉 ごまドレッシング 苺モンブラン ケーキ	コーン 玉ねぎ ブロッコリー パプリカ 白菜 人参 マッシュルーム 果物

※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。

※アレルギー対応は医師の診断書に基づき実施しております。





離乳食献立表<その1>

令和5年 どんぐり保育園

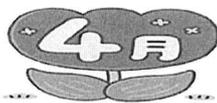


回食 月齢	昼食			おやつ 中期・後期 7~11ヶ月頃
	初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	
固さの目安	トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	
1	10倍粥 大根と人参ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 人参のすまし汁 果物	全粥 豆腐と青菜の柔らかか煮 大根と人参の柔らかか煮 人参のすまし汁 果物	野菜おじや
月	(主な材料)米 豆腐 ほうれん草 大根 人参 果物			南瓜 玉ねぎ
2	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 南瓜のつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 南瓜の柔らかか煮 人参と玉ねぎの柔らかか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
火	(主な材料)米 南瓜 人参 玉ねぎ 豆腐 果物			大根 ジャガ芋 ほうれん草
3	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と大根のつぶし煮 ジャガ芋のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と大根の柔らかか煮 ジャガ芋の柔らかか煮 青菜のすまし汁 果物	野菜おじや
水	(主な材料)米 豆腐 大根 ジャガ芋 ほうれん草 果物			南瓜 玉ねぎ 人参
4	10倍粥 ジャガ芋ペースト すまし汁	7倍粥 ジャガ芋と青菜のつぶし煮 南瓜のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 ジャガ芋と青菜の柔らかか煮 南瓜の柔らかか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
木	(主な材料)米 ジャガ芋 ほうれん草 南瓜 豆腐 果物			大根 玉ねぎ 人参
5	10倍粥 大根と人参ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 豆腐の柔らかか煮 大根と人参の柔らかか煮 南瓜のすまし汁 果物	野菜おじや
金	(主な材料)米 豆腐 大根 人参 南瓜 果物			ほうれん草 玉ねぎ ジャガ芋
6	10倍粥 ジャガ芋と青菜ペースト すまし汁	7倍粥 ジャガ芋と青菜のつぶし煮 大根のつぶし煮 人参のすまし汁 果物	全粥 ジャガ芋と青菜の柔らかか煮 大根の柔らかか煮 人参のすまし汁 果物	野菜おじや
土	(主な材料)米 ジャガ芋 ほうれん草 大根 人参 果物			豆腐 南瓜 玉ねぎ
8	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と玉ねぎの柔らかか煮 南瓜の柔らかか煮 青菜のすまし汁 果物	野菜おじや
月	(主な材料)米 豆腐 玉ねぎ 南瓜 ほうれん草 果物			人参 大根 ジャガ芋
9	10倍粥 人参のペースト すまし汁	7倍粥 大根と青菜のつぶし煮 人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 大根と青菜の柔らかか煮 人参の柔らかか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
火	(主な材料)米 大根 ほうれん草 人参 豆腐 果物			南瓜 玉ねぎ
10	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 ジャガ芋のすまし汁 果物	全粥 豆腐と玉ねぎの柔らかか煮 南瓜の柔らかか煮 ジャガ芋のすまし汁 果物	野菜おじや
水	(主な材料)米 豆腐 玉ねぎ 南瓜 ジャガ芋 果物			人参 ほうれん草
11	10倍粥 大根と人参ペースト すまし汁	7倍粥 ジャガ芋のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 ジャガ芋の柔らかか煮 大根と人参の柔らかか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
木	(主な材料)米 ジャガ芋 大根 人参 豆腐 果物			南瓜 玉ねぎ
12	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と人参のつぶし煮 南瓜のつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参のつぶし煮 南瓜の柔らかか煮 青菜のすまし汁 果物	野菜おじや
金	(主な材料)米 豆腐 人参 南瓜 ほうれん草 果物			大根 ジャガ芋
13	10倍粥 豆腐のペースト すまし汁	7倍粥 人参と大根のつぶし煮 ジャガ芋のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 人参と大根の柔らかか煮 ジャガ芋の柔らかか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
土	(主な材料)米 人参 大根 ジャガ芋 豆腐 果物			南瓜 ほうれん草
15	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と人参のつぶし煮 ジャガ芋のつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	全粥 白身魚と人参の柔らかか煮 ジャガ芋の柔らかか煮 きゅうりのすまし汁 果物	さつま芋と南瓜煮
月	(主な材料)米 白身魚 人参 ジャガ芋 きゅうり 果物			さつま芋 南瓜
16	10倍粥 大根と青菜のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と南瓜のつぶし煮 大根と青菜のつぶし煮 玉ねぎのすまし汁 果物	全粥 豆腐と南瓜の柔らかか煮 大根と青菜の柔らかか煮 玉ねぎのすまし汁 果物	野菜おじや
火	(主な材料)米 豆腐 南瓜 大根 小松菜 玉ねぎ 果物			キャベツ 人参 ジャガ芋



※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。
 ※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。
 ※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。





離乳食献立表<その2>

令和5年 どんぐり保育園



回食 月齢	昼食			おやつ 中期・後期 7~11ヶ月頃
	初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	
固さの 目安	トロトロ ⇒ ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	
17	10倍粥 さつまいもと人参のペースト すまし汁	7倍粥 さつまいもと人参のつぶし煮 キャベツときゅうりのつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 さつまいもと人参の柔らか煮 キャベツときゅうりの柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
水	(主な材料)米 さつまいも 人参 キャベツ きゅうり 豆腐 果物			南瓜 玉ねぎ ほうれん草
18	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 果物	全粥 白身魚と玉ねぎの柔らか煮 南瓜の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 果物	野菜おじや
木	(主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 南瓜 じゃが芋 果物			人参 大根 キャベツ
19	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	人參粥 豆腐と人参のつぶし煮 青菜と玉ねぎのつぶし煮 さつまいものすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参の柔らか煮 青菜と玉ねぎの柔らか煮 さつまいものすまし汁 果物	野菜おじや
金	(主な材料)米 豆腐 人参 ほうれん草 玉ねぎ さつまいも 果物			南瓜 きゅうり 大根
20	10倍粥 人参のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 キャベツの大根のつぶし煮 人参のすまし汁 果物	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 キャベツの大根の柔らか煮 人参のすまし汁 果物	さつまいもと南瓜煮
土	(主な材料)米 白身魚 小松菜 キャベツ 大根 人参 果物			さつまいも 南瓜
22	10倍粥 豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 じゃが芋のつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と青菜のやわらか煮 じゃが芋の柔らか煮 南瓜のすまし汁 果物	野菜おじや
月	(主な材料)米 豆腐 小松菜 じゃが芋 南瓜 果物			さつまいも 人参 玉ねぎ
23	10倍粥 人参のペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と玉ねぎのつぶし煮 人参のつぶし煮 きゅうりのすまし汁 果物	全粥 白身魚と玉ねぎの柔らか煮 人参の柔らか煮 きゅうりのすまし汁 果物	野菜おじや
火	(主な材料)米 白身魚 玉ねぎ 人参 きゅうり 果物			南瓜 小松菜 大根
24	10倍粥 さつまいもと人参ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と人参のつぶし煮 大根と青菜のつぶし煮 さつまいものすまし汁 果物	全粥 豆腐と人参の柔らか煮 大根と青菜の柔らか煮 さつまいものすまし汁 果物	野菜おじや
水	(主な材料)米 豆腐 人参 大根 ほうれん草 さつまいも 果物			じゃが芋 キャベツ きゅうり
25	10倍粥 青菜ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と南瓜のつぶし煮 きゅうりと玉ねぎのつぶし煮 青菜のすまし汁 果物	全粥 白身魚と南瓜の柔らか煮 きゅうりと玉ねぎの柔らか煮 青菜のすまし汁 果物	野菜おじや
木	(主な材料)米 白身魚 南瓜 きゅうり 玉ねぎ 小松菜 果物			人参 さつまいも 大根
26	10倍粥 キャベツと人参ペースト すまし汁	7倍粥 じゃが芋ときゅうりのつぶし煮 キャベツと人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 じゃが芋ときゅうりの柔らか煮 キャベツと人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
金	(主な材料)米 じゃが芋 きゅうり キャベツ 人参 豆腐 果物			南瓜 玉ねぎ ほうれん草
27	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 大根と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁 果物	全粥 豆腐と青菜の柔らか煮 大根と玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁 果物	野菜おじや
土	(主な材料)米 豆腐 小松菜 大根 玉ねぎ 南瓜 果物			人参 キャベツ じゃが芋
29 月	昭和の日(公休日)			
30	10倍粥 冬瓜のとろろ煮 すまし汁	7倍粥 しらすと人参のつぶし煮 冬瓜と青菜のつぶし煮 豆腐のすまし汁 果物	全粥 しらすと人参の柔らか煮 冬瓜と青菜の柔らか煮 豆腐のすまし汁 果物	野菜おじや
火	(主な材料)米 しらす 人参 冬瓜 ほうれん草 豆腐 果物			白身魚 ブロッコリー トマト

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。
 ※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。
 ※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

離乳食のお願い

離乳食で食べる食材について、初めての物はまずご家庭で試してみましょ。アレルギーなどの問題がなければ園でも提供していきます。安全な給食提供のためにご協力をお願いします。

