< 以上児 > 2023年4月 ときわ保育園 エネルギー(kcal) 料 (○は午後おやつ) 材 名 たんぱく質(g) 献立 3時おやつ 日付 脂質(g) 体の調子を整えるもの 調味料 熱と力になるもの 血や肉や骨になるもの 塩分(g) (希望保育) 土 おやつ持参 お弁当持参 キャベツ、にんじん、糸こんにゃく、はくさ しょうゆ、本みりん い、だいこん、こまつな、いんげん、こんぶ ご飯 >き米、じゃがいも、○小麦粉、○三 |鶏もも肉、木綿豆腐、○牛乳、○脱脂粉 ミルク 3 温糖、三温糖、押麦、ごま、油 乳、〇無塩バター、〇卵、みそ、かつお節 月 よせ煮 16.8 ミルクティーマフィン (だし用) 11.7 ごま和え 味噌汁 鶏もも肉、木綿豆腐、〇ツナ缶、卵、かっ お節 ○七分つき米、ロールパン、油、片栗粉、 ○押麦、小麦粉、マヨネーズ、○ごま、三 もやし、こまつな、コーン(冷凍)、にんじん、キャベツ、しいたけ、○塩こんぶ、しょ しょうゆ、酒、中華あじ、カレー粉、食塩 昆布おにぎり パン 534 4 鶏肉のカレー揚げ 火 23.4 温糖 小松菜のサラダ 22.4 春雨スープ 1.8 にんじん、もやし、キャベツ、かぼちゃ、 きゅうり、たまねぎ、まいたけ、だいこん、 えのきたけ、グリンピース(水煮缶詰)、こ 七分つき米、〇小麦粉、〇三温糖、押麦、 5 529 生揚げ、〇牛乳、豚ひき肉、〇脱脂粉乳、 しょうゆ、酒 ミルク ご飯 三温糖、〇油、片栗粉、油、ごま油 ○卵、みそ、鶏もも肉、○無塩バター、か 水 厚揚げのコロコロマーボ ホットケーキ 20.3 んぶ(だし用) 千草和え 15.0 味噌汁 七分つき米、○食パン、○マーガリン、○ マヨネーズ、三温糖、押麦、油 ○卵、木綿豆腐、鶏もも肉、○脱脂粉乳、 油揚げ、ツナ缶、みそ、さつま揚げ、かつ キャベツ、〇きゅうり、にんじん、しいたけ、ほうれんそう、だいこん、こまつな、えのきたけ、ひじき、グリンピース(水煮缶 しょうゆ、本みりん、○食塩 529 ミルク 6 ご飯 ひじきの炒め煮 22.9 サンドイッチ 木 詰)、こんぶ(だし用) フレーク和え 16.8 味噌汁 1.8 きゅうり、トマト、えのきたけ、たまねぎ、 しめじ、こまつな、キャベツ、ブロッコリー ロールパン、マヨネーズ、ごま、三温糖、こ さけ、○ミックスチーズ、木綿豆腐、○ 酢、しょうゆ、中華あじ、○食塩、食塩 パン 489 じゃがベーコン焼き ま油 ベーコン、鶏ささ身、卵 金 魚のタルタル焼き 26.3 バンバンジー 23.3 きのこスープ 1.8 8 (希望保育) 土 おやつ持参 お弁当持参 七分つき米、じゃがいも、○米粉、○さつ よいも、○三温糖、○油、押麦、ごま、三温 粉乳、みそ、かつお節 キャベツ、にんじん、ほうれんそう、だいこ しょうゆ、酒、本みりん ん、こまつな、こんぶ(だし用)、にんにく、 春キャベツひき肉丼 10 503 ミルク 16.8 糖、ごま油、片栗粉 月 ごまポテト さつまいも米粉蒸しパン 味噌汁 11.4 1.5 さけ、○こしあん(生)、木綿豆腐、○脱脂 きよみ、かぼちゃ、れんこん、コーン(冷 ロールパン、○小麦粉、パン粉、マヨネー 酒、しょうゆ、中華あじ、食塩 11 パン 522 ミルク 凍)、もやし、しめじ、こまつな、にんにく 粉乳、○無塩バター、バター、粉チーズ 火 魚のパン粉焼き 24.8 あんこクッキー 南瓜と蓮根のサラダ 20.5 もやしスープ、フルーツ バナナ、にんじん、きゅうり、ほうれんそ う、りんご 七分つき米、じゃがいも、マカロニ、マヨ ネーズ、押麦、ごま、油 ○ビヒダスプレーンヨーグルト加糖、卵、 ベーコン、ツナ缶 12 595 ヨーグルト クラッカー 水 16.8 ピクニックランチ 19.2 0.7 たけのこ、たまねぎ、〇ホールトマト缶 話、きゅうり、〇たまねぎ、〇なす、こまつ な、キャベツ、生わかめ、にんじん、こんぶ (だし用)、〇にんにく 七分つき米、○スパゲティー、てんぷら 粉、油、押麦、○油、三温糖、ごま油 酢、しょうゆ、○中華あじ、○食塩 540 13 ご飯 ミルク 乳、油揚げ、鶏ささ身、みそ、かつお節 トマトパスタ 天ぷら(ちくわ・たけのこ) 木 24. 五目冷奴 12.4 味噌汁 1.9 ロールパン、〇もち米、じゃがいも、〇七 鶏ささ身、木綿豆腐、卵、〇あずき(乾)、分つき米、小麦粉、マヨネーズ、〇黒ごま 粉チーズ きよみ、ほうれんそう、だいこん、りんこ 酒、中華あじ、〇食塩、食塩 14 パン 521 赤飯おにぎり キャベツ、えのきたけ、にんじん、にんに 金 ささみのピカタ 25.9 ウエハース ポパイサラダ 12.5 豆腐スープ、フルーツ 1.3 15 (希望保育) 土 おやつ持参 お弁当持参 七分つき米、じゃがいも、○小麦粉、○三 木綿豆腐、○牛乳、豚肉(肩ロース)、○脱 にんじん、たまねぎ、しらたき、○マーマ しょうゆ、本みりん、酒、みりん、酢 17 ご飯 528 ミルク レード、きゅうり、ほうれんそう、こまつ な、えのきたけ、グリンピース(水煮缶 温糖、押麦、三温糖、油 脂粉乳、卵、〇無塩バター、ハム、かつお マーマレードスコーン 月 肉じゃが 16.9 錦和え 12.1 詰)、こんぶ(だし用) すまし汁 ロールパン、〇小麦粉、さつまいも、〇三 木綿豆腐、〇脱脂粉乳、だいず(乾)、〇無 温糖、油、三温糖、片栗粉、はるさめ、ごま 塩パター、卵、ハム、〇卵、しらす干し きよみ、きゅうり、にんじん、キャベツ、ク リームコーン缶、たまねぎ、ほうれんそ しょうゆ、酢、中華あじ、食塩 18 パン 526 ミルク 野菜の五色揚げ 火 19.7 クッキー う、こまつな、生わかめ わかめ和え 19.2 コーンスープ、フルーツ 1.8 キャベツ、にんじん、たまねぎ、しらたき、 もやし、ほうれんそう、だいこん、こまつ な、えのきたけ、ねぎ、こんぶ(だし用) ○メロンパン、七分つき米、押麦、三温 木綿豆腐、豚肉(肩ロース)、油揚げ、み メロンパン 19 ご飯 521 糖、油 そ、かつお節 17.5 肉豆腐 水 青菜のおかか和え 14.5 味噌汁 ○焼きそばめん、さつまいも、もち米、七 分つき米、ごま、○油、三温糖 木綿豆腐、○豚肉(肩ロース)、○脱脂粉 乳、油揚げ、鶏もも肉、みそ、かつお節、○ かつお節 春の五目おこわ しょうゆ、○ウスターソース、酒、本みりん 20 470 ミルク 木 さつま芋のごま和え 19.2 焼きそば 味噌汁 9.0 2.0 きよみ、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、も ホワイトルウ、〇酒、中華あじ、食塩 やし、チンゲンサイ、コーン(冷凍)、きゅう 牛乳、○さけ(塩)、鶏もも肉、ミックス チーズ、豚肉(肩ロース) ○七分つき米、ロールパン、マカロニ、マ ヨネーズ、○押麦、○ごま、油 鮭おにぎり 21 パン 535 マカロニグラタン 金 21.5 り、しめじ、しいたけ かぼちゃサラダ 16.6 中華スープ、フルーツ 1.9 22 (希望保育) 土 おやつ持参 お弁当持参 豚レバー、納豆、みそ、豚肉(肩ロース)、 かつお節 ○さつまいも、七分つき米、じゃがいも、 押麦、油、三温糖 たまねぎ、もやし、キャベツ、にんじん、に しょうゆ、本みりん、酢、酒 ら、ほうれんそう、こまつな、こんぶ(だし 24 焼芋 ご飯 482 スタミナ炒め 月 15.3 用)、にんにく、しょうが 納豆和え 4.8 味噌汁 1.1 きよみ、たまねぎ、キャベツ、トマト、にん じん、きゅうり、エリンギィ、かぶ、りんご、 ピーマン、かぶ・葉、○塩こんぶ 豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、○ツナ缶 ○七分つき米、ロールパン、じゃがいも、 25 パン 501 ツナマヨおにぎり ○マヨネーズ、○押麦、油、○ごま、三温 火 豚肉のトマト煮 15.7 ウエハース フレンチサラダ 16.9 かぶのスープ、フルーツ 七分つき米、じゃがいも、パン粉、小麦 粉、油、押麦、ごま、ごま油 ○ビヒダスプレーンヨーグルト加糖、さ にんじん、ほうれんそう、こまつな、えの しょうゆ、食塩け、木綿豆腐、卵、油揚げ、みそ、かつお節 きたけ、こんぶ(だし用) 26 541 ヨーグルト ご飯 水 魚フライ 24.5 せんべい ごまポテト 15. 味噌汁 1.4 キャベツ、にんじん、〇たまねぎ、〇かぶ、 しょうゆ、本みりん、酢、〇中華あじ、〇食 しいたけ、糸こんにゃく、〇しめじ、〇こま 塩 つな、だいこん、ごぼう、えのきたけ、ぼう 七分つき米、○スパゲティー、三温糖、押 麦、ごま、○油、油、ごま油 木綿豆腐、鶏もも肉、だいず(乾)、○鶏も も肉、油揚げ、みそ、かつお節 27 ご飯 464 かぶとチキンのパスタ 木 五目煮豆 21.7 れんそう、れんこん、こんぶ(だし用)、〇 油揚げの中華和え 11.5 にんにく 味噌汁 1.3 木綿豆腐、ツナ缶、〇脱脂粉乳、牛乳、卵、 きよみ、たまねぎ、にんじん、だいこん、こ|ケチャップ、中華あじ、食塩 七分つき米、〇ドーナツ、じゃがいも、春 28 523 ミルク まつな、生わかめ ドーナツ 金 16. こいのぼりランチ 16.0

1.5

2023年4月 < 未満児 > ときわ保育園

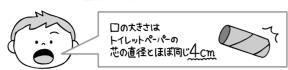
202	3年4月						/四プレーク	ときわ保育園
日付	立煽	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)	熱と力になるもの	材 料 名 血や肉や骨になるもの	(⊚は10 体の調子を整えるもの	時おやつ ○は午後おやつ) 調味料	- 10時おやつ	3時おやつ
1 ±	(希望保育) お弁当持参	(160) (1.3) (2.2)					ボーロ	ビスケット りんごジュース
3 月	ご飯 よせ煮 ごまわえ	(0.1) (438) (16.7) (12.6)	七分つき米、じゃがいも、○小麦粉、 ○三温糖、三温糖、押麦、ごま、油		 キャベツ、にんじん、糸こんにゃく、はくさい、 だいこん、こまつな、いんげん、こんぶ(だし 用)	しょうゆ、本みりん	豆乳	ミルク ミルクティーマフィン
4 火	味噌汁 ご飯 鶏肉のカレー揚げ 小松菜のサラダ 春雨スープ		○七分つき米、油、片栗粉、○押麦、 小麦粉、マヨネーズ、○ごま、三温糖、 七分つき米	鶏もも肉、木綿豆腐、○ツナ缶、卵、 かつお節	もやし、こまつな、コーン(冷凍)、にんじん、 キャベツ、しいたけ、○塩こんぶ、しょうが	しょうゆ、酒、中華あじ、カレー粉、食塩	せんべい	昆布おにぎり
5 水	ご飯 厚揚げのコロコロマーボ 千草和え 味噌汁	(1.2) (467) (17.4) (12.1) (1.3)	七分つき米、〇小麦粉、〇三温糖、押麦、三温糖、〇油、片栗粉、油、ごま油	上揚げ、○牛乳、豚ひき肉、○脱脂粉乳、○卵、みそ、鶏もも肉、○無塩バター、かつお節	にんじん、もやし、キャベツ、かぼちゃ、きゅう り、たまねぎ、まいたけ、だいこん、えのきた け、グリンピース(水煮缶詰)、こんぶ(だし 用)、@バナナ	しょうゆ、酒	バナナ	ミルク ホットケーキ
6 木	ご飯 ひじきの炒め煮 フレーク和え 味噌汁	(451) (18.8) (13.4) (1.5)	七分つき米、〇食パン、〇マーガリン、〇マヨネーズ、三温糖、押麦、油	○卵、木綿豆腐、鶏もも肉、○脱脂粉乳、油揚げ、ツナ缶、みそ、さつま揚げ、かつお節	キャベツ、〇きゅうり、にんじん、しいたけ、ほ うれんそう、だいこん、こまつな、えのきた け、ひじき、グリンピース(水煮缶詰)、こんぶ (だし用)	しょうゆ、本みりん、○食塩	ボーロ	ミルク サンドイッチ
7 金	ご飯 魚のタルタル焼き バンバンジー きのこスープ	(503) (23.2) (20.8) (1.4)	マヨネーズ、ごま、三温糖、ごま油、七分つき米	さけ、○ミックスチーズ、木綿豆腐、 ○ベーコン、鶏ささ身、卵、○調製豆 乳	きゅうり、トマト、えのきたけ、たまねぎ、しめ じ、こまつな、キャベツ、ブロッコリー	酢、しょうゆ、中華あじ、○食塩、食塩	クラッカー	じゃがベーコン焼き 豆乳
8 ±	(希望保育) お弁当持参	(144) (0.8) (2.0) (0.1)					ボーロ	おやさいせんべい りんごジュース
10 月	春キャベツひき肉丼 ごまポテト 味噌汁	(9.3) (1.4)	七分つき米、じゃがいも、○米粉、○ さつまいも、○三温糖、○油、押麦、 ごま、三温糖、ごま油、片栗粉	○調製豆乳、豚ひき肉、木綿豆腐、○ 脱脂粉乳、みそ、かつお節	キャベツ、にんじん、ほうれんそう、だいこん、こまつな、こんぶ(だし用)、にんにく、しょうが、@パナナ	しょうゆ、酒、本みりん	バナナ	ミルク さつまいも米粉蒸しパン
11 火	ご飯 魚のパン粉焼き 南瓜と蓮根のサラダ もやしスープ、フルーツ	(496) (22.1) (17.0) (0.9)	○小麦粉、パン粉、マヨネーズ、ごま、 七分つき米	さけ、○こしあん(生)、木綿豆腐、○ 脱脂粉乳、○無塩パター、パター、粉 チーズ、◎調製豆乳	もやし、しめじ、こまつな、にんにく	酒、しょうゆ、中華あじ、食塩	豆乳	ミルク あんこクッキー
水	わかめご飯 千草焼き マカロニツナサラダ フルーツ	(13.2) (14.7) (0.6)	マヨネーズ、押麦、ごま、油、○三温糖	(無糖)	にんじん、きゅうり、ほうれんそう、りんご、○ パナナ、きよみ			バナナヨーグルト
	ご飯 天ぷら(ちくわ・たけのこ) 五目冷奴 味噌汁	(18.8) (9.9) (1.7)	七分つき米、てんぷら粉、油、押麦、 ○油、三温糖、ごま油、○七分つき米	ちくわ、木綿豆腐、○豚ひき肉、○脱脂粉乳、油揚げ、鶏ささ身、みそ、かつお節	きゅうり、〇たまねぎ、〇なす、こまつな、 キャベツ、生わかめ、にんじん、こんぶ(だし 用)、〇にんにく	酢、しょうゆ、○中華あじ、○食塩	せんべい	ミルク トマトピラフ
14 金	ご飯 ささみのピカタ ポパイサラダ 豆腐スープ、フルーツ	(19.9) (8.3) (0.8)	○もち米、じゃがいも、○七分つき 米、小麦粉、マヨネーズ、○黒ごま、七 分つき米	鶏ささ身、木綿豆腐、卵、○あずき (乾)、粉チーズ	きよみ、ほうれんそう、だいこん、りんご、 キャベツ、えのきたけ、にんじん、にんにく	酒、中華あじ、〇食塩、食塩	ボーロ	赤飯おにぎり ウエハース
15 ±	(希望保育) お弁当持参	(160) (1.3) (2.2) (0.1)	<u>ト</u> レつまル 1。	 	-/ */		ボーロ	ビスケット りんごジュース
17月	ご飯 肉じゃが 錦和え すまし汁	(462) (16.5) (12.5) (1.1)	七分つき米、じゃがいも、○小麦粉、 ○三温糖、押麦、三温糖、油 ○小麦粉、さつまいも、○三温糖、	本綿豆腐、○牛乳、豚肉(肩ロース)、 ○脱脂粉乳、卵、○無塩パター、ハム、 かつお節、◎調製豆乳 木綿豆腐、○脱脂粉乳、だいず(乾)、	にんじん、たまねぎ、しらたき、〇マーマレード、きゅうり、ほうれんそう、こまつな、えのきたけ、グリンピース(水煮缶詰)、こんぶ(だし用)		豆乳	マーマレードスコーン
18 火	ご飯 野菜の五色揚げ わかめ和え コーンスープ、フルーツ	(16.1) (14.7) (1.4)	○小支称、とうまいも、○三温橋、 油、三温糖、片栗粉、はるさめ、ごま、 七分つき米 七分つき米、押麦、三温糖、油、○油、	○無塩バター、卵、ハム、○卵、 しらす 干し	ムコーン缶、たまねぎ、ほうれんそう、こまつな、生わかめ	しょうゆ、酢、中華のし、良塩	クラッカー	ラッキー
19 水	ご飯 肉豆腐 青菜のおかか和え 味噌汁 春の五目おこわ	(14.7) (12.7) (1.2) (432)	○米粉、○三温糖 さつまいも、もち米、七分つき米、ご	みそ、かつお節、○調製豆乳 本綿豆腐、○豚肉(肩ロース)、○脱脂	やし、ほうれんそう、だいこん、こまつな、え のきたけ、ねぎ、こんぶ(だし用)、〇パナナ	しょうゆ、○ウスターソース、酒、本み		バナナ米粉蒸しパン 豆乳 ミルク
20 木 21	者の五日おこり さつま芋のごま和え 味噌汁 ご飯	(432) (17.7) (9.6) (1.5) (489)	ま、〇油、三温糖、〇七分つき米	対乳、油場げ、鶏もも肉、みそ、かつ お節、○かつお節、◎調製豆乳 牛乳、○さけ(塩)、鶏もも肉、ミック	○たまねぎ、○にんじん、きゅうり、しめじ、 こまつな、こんぶ(だし用) きよみ、かぼちゃ、にんじん、たまねぎ、もや	りん	立式	混ぜご飯
金 22	マカロニグラタン かぼちゃサラダ 中華スープ、フルーツ	(16.9) (12.6) (1.4) (144)	ズ、○押麦、○ごま、油、七分つき米	スチーズ、豚肉(肩ロース)	し、チンゲンサイ、コーン(冷凍)、きゅうり、し めじ、しいたけ		ボーロ	おやさいせんべい
± 24	(希望保育) お弁当持参 ご飯	(0.8) (2.0) (0.1)	〇さつまいも、七分つき米、じゃがい	豚レバー、納豆、みそ、豚肉(肩ロー	たまねぎ、もやし、キャベツ、にんじん、にら、	しょうゆ、本みりん、酢、酒	バナナ	りんごジュース焼芋
	こ版 スタミナ炒め 納豆和え 味噌汁 ご飯	(15.3) (6.8) (0.9)	も、押麦、油、三温糖 〇七分つき米、じゃがいも、〇マヨ	ス)、かつお節、〇調製豆乳 豚肉(肩ロース)、木綿豆腐、〇ツナ	ほうれんそう、こまつな、こんぶ(だし用)、に んにく、しょうが、◎パナナ	ケチャップ、酢、中華あじ、食塩	豆乳	焼子 豆乳 ツナマヨおにぎり
火 火 	区域 豚肉のトマト煮 フレンチサラダ かぶのスープ、フルーツ ご飯	(14.2) (14.5) (1.0)	ネーズ、〇押麦、油、○ごま、三温糖、 七分つき米 上分つき米 じゃがいも、パン粉、小	缶、◎調製豆乳	ん、きゅうり、エリンギィ、かぶ、りんご、ピーマン、かぶ・葉、〇塩こんぶ にんじん、ほうれんそう、こまつな、えのきた		立れ ボーロ	ウエハース
水 水 	点	(19.5) (11.1) (1.1) (436)	孝粉 冲 抽羊 ごま ごま冲 ○三 洹	つお節、〇ヨーグルト(無糖)	け、こんぶ(だし用)、〇パナナ キャベツ、にんじん、〇たまねぎ、〇かぶ、し			かぶとチキンのピラフ
本 28	広	(16.8) (9.3) (1.1) (468)	油、油、ごま油、〇七分つき米 七分つき米、じゃがいも、〇食パン	鶏もも肉、油揚げ、みそ、かつお節 木綿豆腐、ツナ缶、〇脱脂粉乳、牛	いたけ、糸こんにゃく、〇しめじ、〇こまつな、だいこん、ごぼう、えのきたけ、ほうれんそう、れんこん、〇かぶ・葉、こんぶ(だし用)、〇にんにく、◎パナナ きよみ、たまねぎ、にんじん、だいこん、こま	○食塩	豆乳	
28 金	クチャッノッテライス マッシュポテト わかめスープ フルーツ	(20.0) (15.0) (2.0)		ハー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	つな、生わかめ		- E J U	トレック ハムチーズトースト

給食だより 【 食べものによる窒息事故を防ぐ 】

小さな子どもはのどが狭く、飲み込んだり吐き出したりする力が弱いため、口に入れたものでのどを詰まらせ、誤嚥や窒息を起こすことがあります。安全な食環境の中で子どもにとって最良な食体験ができるように配慮しましょう。

★誤嚥や窒息の原因につながる食品

●3歳の子どもの口の大きさは直径約4cm。これより小さいものは子どもの口にすっぽり入り、どんなものでも窒息の原因になる危険があります。



●過去の窒息死事故の原因となった食品、また特に注意すべき食品の特徴は以下の通りです。

14歳以下の窒息死事故の原因食品 (計103件)

食品	件数
菓子類(マシュマロ、ゼリー、団子など)	11
果実類(りんご、ぶどうなど)	5
パン(ホットドッグ、菓子パンなど)	4
肉類(焼肉、唐揚げなど)	3
その他の食品(餅、寿司、チーズ、そうめん)	8
その他原因不明	72



「食品による子供の窒息事故に御注意ください!」(消費者庁公表、2017年3月15日) より

特に注意すべき食品の特徴

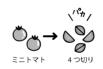
①弾力があるもの	こんにゃく、きのこ、練り製品 など	
②なめらかなもの	熟れた柿やメロン、豆類 など	® 000 4
③球形のもの	ミニトマト、球形のチーズ、ぶどう、さくらんぼ、乾いた豆やナッツ	
④粘着性が高い物	餅、白玉団子、ごはん など	
⑤固い物	かたまり肉、えび、いかなど	
⑥唾液を吸うもの	パン、ゆで卵、さつま芋など	
⑦口の中でバラバラになりやすいもの	ブロッコリー、ひき肉 など	

★窒息事故予防のために大切なこと

●調理や切り方の工夫

そのままでは誤嚥・窒息しやすいものでも、子どもの口のサイズに合わせて食材を切ってかじりとりやすくしたり、調理の工夫をすることで、危険性を下げることができます。

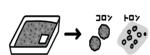
野菜の切り方







調理の工夫



ひき肉のそぼろ→肉団子、又は片栗粉でとろみをつける

かたまり肉 → ホロホロになるまで煮る



※ お弁当についてのお願い ※

希望保育や遠足などでお弁当やおやつを持参していただくことがありますが、その際には下記のような食材を使用しない、もしくは調理の工夫をお願いします。

 ・ミニトマト
 ・ぶどう、さくらんぼ
 ・球形のチーズ
 ・うずらの卵

▶ 球形の状態での使用は避け、4等分に切ったり、薄くスライスしましょう!

令和2年9月に、4歳の子がぶどう(直径3cmのピオーネ)を詰まらせて死亡する事故がありました。

・ミニカップゼリー・あめ、ラムネ・乾いたナッツや豆 (ナッツ入りお菓子も注意)

■■■ 吸い込みによって気道をふさぐことがあるため、使用を避けましょう!

子どもたちが楽しく安全に食事ができるように、ご協力お願いします。

