

お弁当のおかずの形状について

★以下のもの、または類似の形状のものは、四等分以下の大きさに切ってください。(子どもの発達段階に応じて考慮ください)。

- ・丸のままのミニトマト
- ・丸のままの大きな果物 (例：ぶどう・さくらんぼ)
- ・丸いひと口サイズのソーセージ
- ・丸のままのうずらの卵

いずれも、子どもの窒息死が起きており、給食では提供していません。

★りんご、かき、なし等の果物は 5 mm 以下の薄さにスライスしてください。

- ★以下の食品は保育園で食べさせることができません。
- ・乾いたナッツ、豆類 (枝豆、煮豆、節分の鬼打ち豆)
 - ・ゼリー (パウチ型の物も含む)
 - ・ヨーグルト
 - ・納豆
 - ・加熱していないチーズ

左記の食材を含むものは、和え物にしても菌の発生につながるため、持たせないでください。

★ピック、つまようじ等は使わないでください。
(口に入れる、他の子どもをつつく等の危険があります)

★水筒には、水またはお茶 (糖分の入っていないもの) を入れてください。

★お弁当箱・食器具は自分で扱えるものをご用意ください。

★食べ物は一人で食べられる形状・量で持たせてください。

★常温保存ができるものを入れてください (保冷剤使用可)。

全ての持ち物に記名をお願いします。