

10月 給食だより

令和2年10月1日(木)
 おおむたこども園
 肥田木 直美

曜日	月	火	水	木	金	土
日	5 19	6 20	7 21	1 15 29	2 30	3 17 31
午前食	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	麦茶 りんご
	鶏肉のパン粉焼き ひじきの和え物 ごぼうのしくれ煮 里芋のみそ汁	さばのみそ煮 柿なます 芋天 きのこ汁	豆腐入り松風焼き もやしの酢の物 椎茸と昆布の佃煮 麩のすまし汁	魚の紅葉焼き 小松菜のお浸し 大根の金平 しめじのみそ汁	がね ひき肉と春雨の炒め 酢みそ和え 青さのすまし汁	豚みそ丼 もずくのすまし汁
午後食	麦茶 ヨーグルト	麦茶 おにぎり おしゃぶり昆布	麦茶・牛乳 果物の盛り合わせ 食べるいりこ	麦茶・牛乳 十五夜団子 ☆かぼちゃ茶巾	麦茶・牛乳 果物の盛り合わせ 食べるいりこ	麦茶 牛乳 バナナ
日	12 26	13 27	14 28	8 22	9 23	10 24
午前食	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	玄米入りご飯 麦茶 納豆りんご	麦茶 りんご
	鯖のパリパリ焼き 豆苗の和え物 高野豆腐の煮物 キャベツのみそ汁	がんもどき がぼちゃの甘煮 やみつぎキャベツ なすのみそ汁	甘酢チキン焼き ほうれん草ごま和え 甘辛じゃがいも 大根のみそ汁	魚の塩麹焼き 大根とあげの煮物 ほうれん草の白和え 白菜のみそ汁	豚肉の甘辛炒め 雷こんにゃく 茹でブロッコリー 切干しのみそ汁	すき焼き丼 なめこのみそ汁
午後食	麦茶 ヨーグルト	麦茶 けんちん汁 チーズ	麦茶 牛乳 ひとくちドーナッツ	麦茶 牛乳 かぼちゃプリン	麦茶 牛乳 ごま焼き菓子	麦茶 牛乳 バナナ

- ・主食は、基本玄米入りご飯です。発芽玄米を使用し白米に2割混ぜています。雑穀を混ぜる日も有ります。 ・献立は変更する場合があります
- ・ハムやソーセージなどの加工品やちくわなどの練り物は、添加物が混入されているため、使用してません。
- ・午後食(おやつ)は、手作りの菓子やおにぎり、イモ類、果物を提供します。市販のパンや菓子は、使用しません。
- ・食物アレルギーが、ある子どもさんには対応しています。(完全除去) ・☆未満児のおやつです。
- ・園での離乳食開始は、家庭で2回食が始まってからです。離乳食中期、後期、完了期や個人差に応じて提供していきます。

ご注意ください!! ～ 食品による窒息事故 ～

先頃、東京のある保育園で、給食の「ぶどう」を詰まらせる窒息事故が発生しました。国は「ぶどう」は、のどに詰まらせる危険があると、避ける食材の一つにあげています。当園の食事形態は、一斉ではなく少人数で職員が付いて、声掛けや、見守りを行ったり、半分に切るなどして提供していました。しかし、今回の痛ましい窒息事故の注意喚起を受けて、今後は国からのガイドラインに従い**ぶどうは提供しない**ことになりました。

家庭でも下記の食品は、使用しないことが望ましいです。

- ①菓子類 (マシュマロ・こんにゃくゼリー、飴、ピーナッツなど) → 提供なし。
- ②果実類 (ぶどうなど) → 今後は提供しません。
- ③野菜類 (ミニトマト・枝豆など) → 枝豆は、そのままでは出しません。ミニトマトは以前から提供なし。
- ④その他 (餅、白玉団子など)
→ 団子は、豆腐やかぼちゃを入れて、モチモチ感を極力なくし、平たくつぶしています。いちご組は提供していません。

園では「いただきます」をしたら必ず、お茶や汁物を先に飲んで喉を潤すよう促しています。また、おしゃべり食べや歩き食べも、息を吸い込む拍子に気管に入ることがあります。きちんと座って食事をさせてください。今後は、遠足などの手作り弁当に**ぶどうやミニトマト、枝豆は入れない**ようにお願いします。

※「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」より H28.3月(内閣府・厚生労働省・文部科学省)

10月1日 ～ 十五夜です ～

秋は1年のうちで月が最も美しい時期です。すすきや秋の七草とともにお供えを飾ってお月見をします。丸い団子を月に見立て、感謝の気持ちを表します。団子の数は15個、ピラミッドのように積んで供えます。



『みやぎきの郷土菓ナ』

子どもに大人気です

<いりこもち>

(分量) 200gに対して

- ・いりこもちの粉 200g
- ・黒粉砂糖 200g
- ・お湯 適量

(作り方)

- ①いりこもちの粉に黒粉砂糖を混ぜます。
- ②お湯を入れながらよくこねて、平らにのばします。
- ③好みの形に切り、盛り付けます。

※お湯を入れる時には、やけどに注意してください。

※いりこもちの粉を少し残して、打ち粉にすると作りやすく、切りやすいです。片栗

ます。

