

給食のときは？

ぶどうや

ミニトマトは4つに切って。

白玉などモチモチは危険。

節分も豆は使わずに。

加熱して

かたくなるものは
使わない。

とけてくれればOK



当園で気をつけていること（保育者）

- ・ぶどうやミニトマトは4つに切っている
- ・白玉などもちもち危険なので、気をつける
- ・節分は豆を使わない
- ・加熱して固くなる食材は使わない。
- ・正しい姿勢で食べる（テーブルや椅子の高さを調整する）
- ・口の中に入れる量に気をつけ、咀嚼できているのかを注視する
- ・ガブっと一口分噛みちぎるように促す
- ・よく噛んで食べるようにカミカミし、ごっくんと飲み込むように促す
- ・1人1人にあった量を調整する。
- ・食事が終わった時に口の中に食べ物が残っていないか確認する

調理員から

- ・肉や野菜をスプーンに乗せることができる大きさを意識している
- ・個々に配慮した切り方をしている
- ・できるだけ薄味にしている
- ・リンゴはくし切りではなく栄養面も考慮し横に気って食べやすくしている
- ・糸こんにゃくは約1cmに切っている
- ・その他にも沢山の配慮をしている