



菊陽町立保育所みどり園

地場産の食材と旬の野菜・魚・果物を取り入れた、季節感あふれる給食です。
 安心・安全に気を配り、子どもたちが喜ぶ給食とおやつを目指しています。
 「今日の給食なあ～に～?」「給食の先生ー!いつもおいしいよ」の声に元気をもらっています。

年齢に応じて、食べやすい大きさや量に変えています

0～1歳児



・月齢によってミキサーにかける
 ・柔らかく煮る ・細かく刻む

1～2歳児



・成長に合わせて刻む

3～5歳児



食物アレルギー対応

アレルギー食材の除去、もしくは代替えの食材を使用しています。

《 例 》

- パン…卵・乳なしのパン
- ルウ…アレルギー対応のルウ
- マヨネーズ…卵なしのマヨネーズ

誤嚥・窒息防止

ミニトマト、ぶどう等の丸い物は年齢別(未満児…4分の1

以上児…2分の1)に

刻んでいます。

乳食完了期までは、りんごと梨をすりおろしたり、刻んだ後も加熱して提供しています。

毎月、お誕生者にお子様ランチの旗を立てています。

キャラクターを折り紙で作っていますので、どのキャラクターが立ててあるのかお楽しみに♪

