お弁当の際の食材についてのお願い

近年、食品による子供の誤飲・窒息事故が多発しております。保育室でも安全な食事を心がけておりますが、より安全な食事環境をお届けするために、お弁当に入れる食材についてご理解ご協力の程よろしくお願い致します。

(大田区の保育園に準じています)

保育室 サン御園

全年齢共通

食材	調理のお願い
白玉団子・餅・いか・球形のチーズ	お弁当には入れないで下さい
ソーセージ・ウィンナー	縦半分に切って使用して下さい
えのき・まいたけ・しめじ・えりんぎ	1cmに切って下さい
わかめ	細かく切ってください
ミニトマト・さくらんぼ・ぶどう うずらの卵	4等分に切って下さい
ゆで卵	4等分以上に細かく切って下さい
枝豆	そのまま入れず切って下さい

0~2歳児

糸こんにゃく・あさり・しじみ はまぐり・えび	お弁当には入れないで下さい
揚げボール・いちご	半分に切ってください
トマト	くし形切りで、小さめに切って下さい
さつま揚げ	短冊切りにして下さい
乾燥プルーン	切った上に、調理してから柔らかくして下さい
りんご・梨・柿	小さめに切って下さい 0~1歳児は加熱して下さい
のり (おにぎり用)	乾燥したのりはフォークを刺したり、小さめに切ったり等、噛みちぎりやすい工夫をお願いします