



ご入園・ご進級おめでとうございます

希望いっぱいの新生活スタートです。この時期の子どもたちは、これまでと少し違った環境の中で、いつもより疲れやすく体調を崩しがちです。ご家庭では、夜できるだけ早く休ませ、十分に睡眠をとりましょう。また、昼間に元気いっぱい過ごせるよう朝ごはんをしっかりと食べて登園できるようご協力ください。

「アレルギー物質を含む食品」について

永山こどもの杜保育園では、厚生労働省で規定されている「アレルギー物質を含む食品」を取り入れた給食を実施しています。そのため保育園では提供予定日前に、ご家庭で事前に試してもらうことをお願いしています。知っておきたいアレルギー表示の範囲について説明します。

やまいも→ 保育園では、主にながいもを使用しています。そば・お好み焼き・はんぺんなどにも入っています。最近では、たこ焼き粉・冷凍のたこ焼きにも使用している場合があるので表示をしっかりとみてくださいね。

アーモンド→ 令和元年度から特定原材料に準ずるものに追加されました。オイル・ミルクなどにも注意が必要です。また、「杏仁豆腐」に使われる杏仁ですが、本来アズキの種の中にある硬い皮に包まれた白い実を粉末状にしたものを使用しますが、その香りがアズキと同じバラ科の植物のアーモンドと似ている点からアーモンドパウダーを代用している可能性があります。

ご家庭で食べたことがあり未記入の場合は、おたより帳ファイルの中にある「[アレルギー物質を含む食品](#)」の喫食済欄に「○」を記入してください。



保育園の給食レシピ

（豆腐のまさご揚げ）

（作り方）

- ①豆腐は水切り、ひじきは水戻ししておく。
- ②人参、長ねぎはみじん切りにし、えびは荒みじん切りにする。
- ③ボウルに、☆の具材を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ④170℃の揚げ油に、生地をスプーンなどで静かにすくい落とし、きつね色になるまで揚げる。



（材料 こども1人分）

☆木綿豆腐	32g
☆えび	6.4g
☆しらす干し	2g
☆ひじき	0.5g
☆グリーンピース	1.2g
☆人参	3.2g
☆白すりごま	0.8g
☆長ねぎ	3.2g
☆卵	3.2g
☆片栗粉	4g
☆砂糖	1g
☆醤油	1.5cc
☆塩	0.08g
★揚げ油	適量