

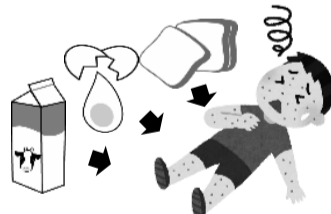
Table with columns: 日曜 (Day), 献立名 (Menu Name), 材料名 (Ingredients), おやつ (Snack). Rows include dates from 1st to 28th with specific menu items and ingredients.

※ [] で囲ってある献立は、年長児さんのリクエストメニューです。 ※以上児…3歳以上児、未満児…3歳未満児

2月20日はアレルギーの日です。

食物アレルギーの基礎知識

本来身体を細菌等から守るはずの免疫反応が、逆に身体にとって好ましくない反応を起こすことをアレルギーといいます。



食物アレルギーの対応は？

正しい診断に基づき 必要最小限の食品の除去をします

原因食品の除去が合理的かつ有効な治療方法です。好き嫌いで食べられないのとは全く違います。

食べてしまうとどうなるの？

- ・かゆくなる ・おなかか痛くなる
・せきが止まらない
・気持ち悪い ・ドキドキする など
症状は多種多様です！



「少しくらい大丈夫」は絶対ダメ！

カフェオレをかき混ぜたスプーンを食卓におきっぱなしにして出かけたら、牛乳アレルギーの子がスプーンをなめて、ぐったりとして大量に嘔吐、全身じんましんが出たことも。

どんな食物でアレルギーになるの？

公立保育園 食物アレルギーのある子の割合

Table showing top 3 allergens: 卵 (Eggs) 5.3%, ナッツ (Nuts) 1.6%, 乳 (Milk) 1.2%.

他にも そばやピーナッツ、魚卵、小麦、ごま、果物、魚 など… 原因食品はいろいろです

令和6年5月現在 米野木台西保育園を除く

正しく対応すれば、みんなで食事が楽しめます

クラスにはアレルギーのある子もいない子もいます。アレルギーの子でも原因の食べ物を除けば給食を食べられます。



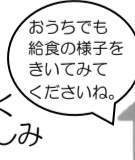
いいことがあるかも…「共食」をしてみませんか？

家族や仲間がコミュニケーションをとりながら食事することを共食と言います。共食をするメリットは様々ですが、農林水産省にて公開された日本人を対象とした研究結果から「共食をするとこんないいこと」の一例をご紹介します。

Infographic showing benefits of '共食' (shared eating) with a bar chart comparing '共食回数が多い人' (people with many shared meals) and '共食回数が少ない人' (people with few shared meals) regarding stress levels and family mealtime.

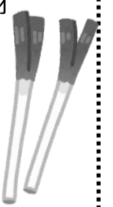
今月の食育メニュー ぶりの照り焼き風煮

ブリは成長に伴って名前が変わる出世魚で、縁起のよい魚として親しまれてきました。冬になると脂ののって美味しくなるブリを、てりやき味で楽しみたいと思います。



今月の地産地消費食材

ねぎ 19日のみそけんちん汁に地元産のねぎを使用する予定です。



こどもクッキング

※ 状況によっては変更・中止をすることがあります。

Table listing cooking activities: 6日 ガトジョウアモド (Cream on fruit), 13日 わかめおにぎり (Wakame onigiri), 18日 塩昆布おにぎり (Salted kani onigiri), 27日 フルーツサンド (Fruit sandwich).

アレルギーのある園児の保護者のみなさまへ

給食で提供する食品にアレルギーがある場合、お子様の状態を把握するため年に1回は生活管理指導表等の書類のご提出をお願いしています。

※都合により献立を変更することがあります。