

お弁当・おやつをご持参いただく際の注意事項

お子様の安全を守り、体調に合わせた食事を提供するため、以下の点にご協力をお願いいたします。

1. 体調への配慮

- お子様を食べ慣れているもの、食欲がない時は**糖分・塩分が摂れるもの**をご準備ください。
- **食物アレルギーがある場合は、必ず事前にお知らせください。**
- お腹の症状がある場合などは**消化の良いもの**をご持参ください。

2. 設備と持ち物

- 電子レンジ対応: 温めを行うため、容器やカップはレンジ対応のものを使用し、**アルミホイルは使用しないでください。**
- 飲み物: 水筒(保冷推奨)に多めに用意し、別に**予備のペットボトル1本**(ジュースや経口補水液でも可)を必ず持参してください。
- ミルク用以外のお湯は提供できません(カップ麺・粉末スープ不可)。
- 記名: すべての持ち物(容器、スプーン、袋など)に**お名前をご記入**ください。

3. 衛生管理(食中毒予防)

- 当日調理・十分な加熱(手作りの場合): おかずは芯まで火を通し、冷ましてから詰めてください。
- 温度管理: 保冷剤を活用し、移動中の温度変化にご配慮ください。**(夏場は必ず保冷剤使用)**
- **市販品**: 個包装・未開封であればベビーフードやお弁当等の市販品もご利用いただけます。

4. 安全管理(窒息・事故防止)

- 丸い食材のカット: うずら卵、ぶどう、ミニトマト、いちご等は、窒息防止のため必ず**1/2~1/4にカット**してください。※丸ごとの場合は、安全のため提供を控えさせていただきます。
- 食べやすさの工夫: 食材は一口大にし、麺類は2~3cm、海苔は小さくちぎって貼るなど工夫をお願いします。
- スプーン: 破損事故防止のため、プラスチック製ではなく**ステンレス製**をご用意ください。



裏面は

おやつ・軽食についての
注意事項になります。

おやつ・軽食についてのお願い

体調不良時は食欲が落ち昼食が摂取できないお子様もいます。

「少量ずつ、回数を分けて食べられるもの」をご用意ください。

お子様が好んで口にできるものを優先していただいて構いません。

1. 市販品(購入品)を利用する場合

- 推奨品: パン、ゼリー、プリン、ヨーグルト、焼き菓子、せんべい、スナック菓子など。
- 条件: 必ず**個包装・未開封**のものをご用意ください。
- **NG 食材: チョコレート、キャラメル、飴、ガム、ラムネ、ナッツ類、グミ、こんにやくゼリー**は持ち込まないでください。

2. 手作り・カット食材を持参する場合

- 推奨品: おにぎり、パン、焼き菓子、傷みにくい果物など。
- 衛生管理: 調理後時間の経ったものは避け、ラップやジップロックを活用して清潔な状態で持参してください。
- 果物の注意: カットフルーツは傷みが早いため、移動時は**保冷剤**を必ず使用してください。
※バナナなど、皮付きのまま1人で食べられる状態であれば、カット不要です。

3. 注意事項

- 冷凍保存不可: 冷凍庫での保管が必要なものはお控えください。
※投薬時にアイスが必要な場合のみ、事前にご相談ください。
- 提供の判断: 窒息の危険、変色、異臭などが確認された場合は、こちらの判断で提供を控えさせていただきます。

【お伺いしたいこと】 普段のおやつの時間や食べ方(提供方法)をスタッフにお伝えください。お子様の体調に合わせて調整させていただきます。

体調不良時は睡眠・休息を優先する場合がございます。

眠っている場合は、提供時間がずれることや提供しないままお迎えになることもあります。ご理解をお願い致します。