



さわやかな秋風に、青く澄んだ空、大きく深呼吸したくなるような気持ちの良い季節になりましたね。10月は夏の疲れが出たり、インフルエンザなどの感染症が流行しはじめる季節でもあります。

バランスの良い食事や十分な睡眠を心掛け、健康に過ごしましょう。



ANGEL.NIJINOKAI



虹の会ホームページ

エンゼルの給食について

エンゼルでは主治医の指示書に従いながら、一人ひとりの体調に合わせて、季節感を取り入れた手作りの給食とおやつを提供しています。

離乳食

お子さまの成長発達の状況や症状に合わせて提供しています。



配慮食

下痢嘔吐の症状等がある場合には、油を使わずに軟らかめに調理するなどお腹に優しい食事を提供しています。喉の痛みが強い場合なども軟らかく調理したり、刻みを入れて食べやすくしています。

アレルギー食

アレルギーのあるお子さまには保護者の方と内容を確認し、アレルギー品目を除去して提供しています。

※除去申請書のコピーを提出して頂く場合もあります。
※アレルギー品目が多数ある場合にはお弁当やおやつを持参をお願いする場合があります。

個々に配慮した食事の内容を看護師と調理師で確認し、施設長が検食してから提供しています



高熱の時などは、症状に応じて無理なく食事を進めています

苦手な物などは無理強いせず、少しでも食べられた満足感が得られるようにしています



お子さんが安心して食事を食べたいような環境作りにも心掛けています

エンゼル川崎 保育士

エンゼルで人気の手作りおやつです！

【 きな粉ペーストサンド 】

きな粉にはタンパク質や食物繊維、ビタミンやミネラルなど多くの栄養素が含まれています。積極的に取り入れていきたいですね。

材料 5人分

A	食パン 12枚切り	5枚
	きな粉	20g
	砂糖	13g
	牛乳 25cc~30cc	
	塩	0.5g

作り方

- ① A を器に入れてスプーンなどでよく混ぜ合わせておく。ペースト状になれば完成。
- ② 食パンに塗り、食べやすい大きさに切って食べる。

ポイント

- きな粉ペーストを塗ってから焼いてもおいしいです。
- 牛乳のかわりに豆乳を使用してもおいしいです。



エンゼル川崎 調理師