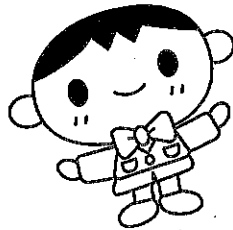
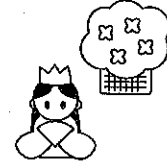


3月のきょうしよくだより



1年も終わりに近づき...



早いもので今年度も最後の月となりました。

子ども達はこの1年でいも体も大きく成長できたのでは
ないかと思ひます。給食を食べる量も増え残さず
食べてくれるのでとても嬉しく思ひます。

また「給食おいしかったよ」の一言は私達の励みになっていまふ。
今月はいまわりぐみこんかリクエストした人気メニューを多く取り
入れた献立としました。残り1ヵ月もお友達と楽しく給食を
食べて元氣を過ごしましよ。



いまわりぐみこんリクエストメニュー

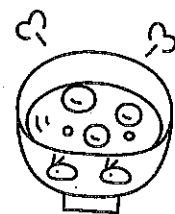
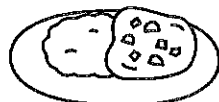


給食

- ハンバーグ ハヤシライス カレーライス
- 魚のりやき 魚の塩やき ロースチキン
- 鶏と野菜の煮物 ひじきのひめ煮
- 切り干し大豆の煮物 煮魚
- えびフライ レバーのたつた揚げ
- 赤肉豆和え カニマサラダ
- パンプキンサラダ いはこ汁 ミルクスープ

おやつ

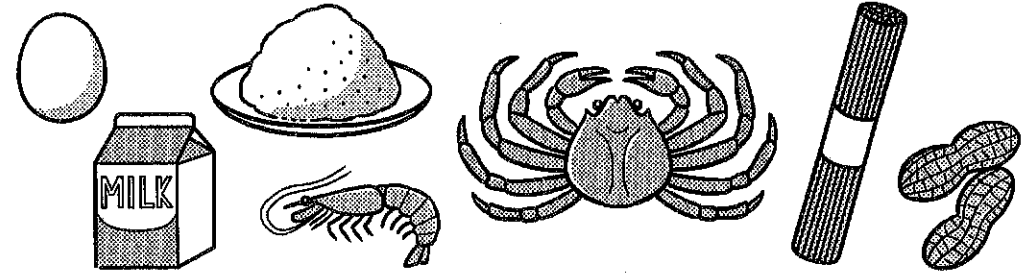
- オレオマフィン フロントースト
- さつまいもドーナツ わらびもち
- ウインパイ カレーポテト
- ごまパンケーキ いちごバナナポテト



知っていますか？ 食物アレルギー

食物アレルギーの原因になりやすい食品

消費者庁では、28品目を食物アレルギーを引き起こしやすい食品とし、特に重篤度・発症数が多い「卵・牛乳・小麦・えび・かに・そば・落花生(ピーナッツ)」の7品目を加工食品などの原材料として使用した際には、表示するように義務づけています。



加工食品の原材料表示をチェックしましょう

必ず表示されている7品目

- 卵・牛乳・小麦・
- えび・かに・そば・
- 落花生(ピーナッツ)

表示が推薦されている21品目

- アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

Q. 食物アレルギーはずっと続きますか？

A. 成長と共によくなることもあります。

子どもに食物アレルギーが多いのは、消化吸収や免疫の仕組みが未発達なことが一因と考えられます。鶏卵・牛乳・小麦などが原因の場合、体の成長と共に消化吸収や免疫の仕組みが発達すると、症状が改善されて食べられるようになる場合が少なくありません。ただし、これ以外の食品では治りにくいこともあるので、医師の指示に従って治療を続けましよ。

