

5. お弁当について

幼稚園では、「みんなで一緒にお弁当を楽しく食べる」ことを大切にしています。また、卒園するまでに箸でこぼさずにお弁当（おにぎりではなく）を食べられることも目標にしています。ご家庭の食事と集団生活の中での食事では気をつけることが違うこともあります。自分だけでなく、周りの人もみんな気持ちよくお弁当を食べられるように下記の事項について、よろしくお願いします。

○用意するもの

弁当箱 ふたを重ねても安定しているもの（左手を添えて食べる指導をします。）

冬期に温め希望の方はアルミのものを購入してください。

箸 滑りにくいもの（エジソン箸ではなく、普通の箸）

箸箱 箸だけが入るもの

ゴム お弁当箱の大きさに見合ったもの（鞆の中でバラバラにならないように使います。）

弁当袋 自分で出し入れできる物で箸、お弁当箱のおさまりがよいもの

（大きすぎる巾着袋はお弁当箱が中で動いてしまいます。）

全てのものに、誰が見ても見える位置に名前を付けてください。

名前が消えやすいので時々チェックをお願いします。

○内容についての注意点

基本は「箸で残さずに食べる」です。初めは嫌いな物は入れず、ご家庭で食べている量より少なめにしてください。大人の介助は家庭と同様にはできませんので、自分で食べられる量でお願いします。「残さずに食べられた」という気持ち良さを十分体験してから、嫌いな物も一口ずつ挑戦できるように、と考えています。

箸で綺麗に食べることはすぐにできるものではありません。ですが、箸を使いこなすことは、国際人としても大切なことです。箸で食べやすいお弁当を作ってください。

（はじめは難しいものの例）

大きいおにぎり、ぎっしり入ったごはん、さやつき枝豆、コーン、ミックスベジタブル

★まるごと入れないでください（ミニトマト・マスカットなどぶどうの粒・お団子）

しっぽ付きエビフライや個別に包装されているチーズなどつい手を使ってしまいそうなものは、箸でつまめるよう小さめに作ったり、切ったり、包装をはずしたり、入れ方も工夫してみてください。みんなでいただくお弁当が、箸を使うきっかけ、箸の上達につながればと思います。

○ここにも気をつけて…他

- ・デザートは必ず入れるものではありません。入れる時は別容器に入れるのではなく、お弁当箱の中に入る程度にし、また、ゼリーは入れないでください。
- ・楊枝やピックは、周りの人にあたる危険性があるので使わないでください。
- ・マヨネーズやしょうゆは別容器に入れず、おかずにつけてきましょう。かわいい容器は遊びたくなる元になりがちです。お弁当箱のふたを重ねて食事しますので、マヨネーズやケチャップを食べ物の上ではなく間や下につけるとふたの内側が汚れず、弁当箱の裏も汚さずにすみます。
- ・ゆで卵よりは卵焼きの方が箸で食べやすいです。そばろや炒り卵などはこぼさずに食べるのは非常に難しく、上級者向きです。
- ・**サンドイッチやスパゲティなど、スプーン・フォークを使って食べるメニューは、初めは控えてください**。箸使いやお弁当の食べ方などの様子に合わせ、担任からあらためてご連絡します。
- ・学年により配慮点も異なります。内容、量ともに適度なお弁当を作るまでには、時間がかかると思います。試行錯誤をしながらお子さんに合ったお弁当作りを楽しんでください。

6. らんちについて

幼稚園では皆で同じものを食べる体験も大切と考え、「わくドキらんち」を行っています。らんちを始めて、苦手なおかずがあっても友だちと一緒にいることで「ちょっと食べてみようかな」という気持ちが育ち、誕生会の時も残さずに食べきるお子さんが増えてきました。

1. 実施日 毎週月曜日、水曜日 ※毎月第2水曜日は午前保育になります
2. 開始日 年中・年長は、4月から、年少は9月から開始
※園だよりをご確認ください。メニュー表は園だよりと一緒に配布しています。
3. 費用 1食 355円（税込）、他に保温庫レンタル代もかかります。
学年費としていただいた中に含まれていますのであらためて徴収はしません。
欠席の場合も返金はありませんが、学年費残金は年度末にお返しします。
4. 持ち物 箸を持たせてください。年少はフォークも持たせてください。
メニューに、スプーン（S）が載っている場合は、スプーンも持たせてください。
5. アレルギー対応について
らんちは全員がアレルギー対応食を食べています。さらにアレルギー対応の必要な方は、担任までご相談ください。
6. 納入業者 株式会社 美幸軒 にこここ給食 川崎市川崎区桜本1-20-18