

## 食事を用意いただく際のお願い

○お子様の体調に合わせ、消化の良いものを中心にご用意ください。

○食中毒予防の観点から、以下について、ご理解・ご協力をお願いします。

### <離乳食>

- ・手作りではなく、市販品（レトルトや瓶詰）の活用をお勧めしています。
- ・手作り後に冷凍した離乳食は、お預かりできません。

### <幼児食>

- ・気温が高くなる時期は、食中毒のリスクが高まります。
- ・お預かりした食事を保管する場所は、常温か冷蔵庫内のいずれかです。  
(ただし、冷蔵庫内に保存した食事を電子レンジで温めることはできません)
- ・手作り弁当をご用意いただく際には、以下の点に十分ご注意ください。
  - ・おかずはしっかり火を通す。
  - ・ご飯とおかずは必ず冷ましてから詰める。
  - ・おかずの水分はしっかり切っておく。
  - ・仕切りにバランやアルミカップを使う。
  - ・保冷剤等を活用する。
  - ・生ものの回避…生野菜やフルーツ、加熱していない卵など、傷みやすい食材は避ける。