



ぽっぽのごはん

2023年秋 改定 vol.5

提供はおやつ込み各500円です

ぽっぽでは、急な体調不良で「お弁当を作る時間がない！」「病状に合わせてどんなものを用意すればいいかわからない！！」というときにご利用頂けるよう2019年より昼食提供を開始しました。

成長していく過程で食べることはとても大切なことです。

身体がしんどいときに子どもたちに糖分、水分、ミネラルを優しい味で、そしてより安全で安心な食事をぽっぽから届けたい。

改善をかさね、2023年秋。

病気とたたかう時にまず一番に必要なぶどう糖。

炭水化物中心のパワーへつながる人気メニューをそのままに、コープ自然派の国産・無添加の食材中心で提供します！！

A



・ごはん 下記より1品

おかゆ(新潟県産100%コシヒカリ)

白ご飯(国産アキタコマチ)

焼きおにぎり(有機稲作つるをよぶお米)

・日替わり具だくさん味噌汁

・日替わりおやつ

アレルギー:大豆・たまご・小麦 96kcal・150kcal

B



・かけうどん

(香川県産小麦さぬき100%)

・日替わりおやつ

しっかりした麺かやわらかい麺かを選んでいただけます。

だしは無添加でやさしい和風味です。

アレルギー:大豆・小麦 251kcal・116kcal

C



・焼きおにぎり

(有機稲作つるをよぶお米)

・小うどん(国内産小麦)

・日替わりおやつ

無農薬のお米とだし醤油味のおにぎり。

小うどんはやさしい和風味です。

アレルギー:大豆・小麦 237kcal

D



・白ご飯(富山県産コシヒカリ)

・小うどん

・日替わりおやつ

日替わりのふりかけが付いています。

アレルギー:大豆・小麦 223kcal

E

学童期



・かけうどん(香川県産小麦さぬき100%)

・焼きおにぎり(有機稲作ツルをよぶお米)

・日替わりおやつミニ

学童期向けに、おやつを減らし、ボリュームあるメニューの組み合わせにしました。

アレルギー:大豆・小麦 434kcal

F

胃腸炎



・イオンバランスおかゆ

・飲み物(OS1orりんごジュース)

・日替わりおやつ(胃腸炎用)

順調な回復に向けて作られたおかゆです。

身体への負担が少ないメニューです。 51kcal



ABCD日替わりおやつ(一例)

・カップケーキ(卵不使用・無添加・手作り)

福祉事業所さんの手作りカップケーキです！

・100%果物ゼリー

・日替わり(添加物フリー)

かわしまクリニック併設病児保育室保育室ぽっぽ