

## 【ミニトマト、ぶどうの誤えんのご注意】

このたびは『かんたん！はじめて園児のかわいいおべんとう』をご購入いただきまして、誠にありがとうございます。本書では「丸のままのミニトマト、ぶどう」を使ったレシピを紹介していましたが、小さなお子さまの場合、丸のままの状態を食べますと噛みきりにくく、気管や咽頭をふさいでしまう恐れがあります。

そのため、「丸のままのミニトマト、ぶどう」のレシピにつきましては下記の通り、ご注意ください。今後も皆様に安心してお使いいただける本づくりをして参ります。

### 【ミニトマト・ぶどう】のご注意

◎P12「彩りをよくするコツ」①カラフル食材  
※ミニトマトは食べやすく切ってお使いください。

◎P13「かわいい作り方のコツ」③ピックでデコ  
※(P.18 参照)

◎P14「おべんとうに活用できる食材」ミニトマト  
※食べやすい大きさに切って詰めてください。

◎P18「本書の使い方」  
※ミニトマト、ぶどうなどは、お子さんの成長に応じて、半分または4等分に切るなど飲み込みにご注意ください。

◎P98「おべんとうを傷みにくくするコツ」コツ4  
「※カットすると傷みやすいので、夏は避けてください。」

◎P107「園児のおべんとう Q&A」  
「Q おべんとうで季節によって注意することはありますか？」

※カットするとより傷みが早くなるので、いつも以上に気をつける必要があります。

### 【すきま「ミニトマト」】のご注意

◎P21「枝豆と鮭の2色おにぎりべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P25「てまりおにぎり&から揚げべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P31「お花の卵おにぎり&ハンバーグべんとう」  
「お花の卵おにぎり」作り方3 「ミニトマト」  
◎P37「豚肉のお花巻き焼きべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P49「チーズ蒸しパンべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P55「ちくわのいそべ揚げ&ボールおにぎりべんとう」  
すきま「ミニトマト」  
◎P65「チキンナゲットべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P71「くまさんそばろご飯べんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P74「ぶりの中華炒めべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P77「ピーナッツパン&タンドリーチキンべんとう」  
すきま「ミニトマト」  
◎P78「豚のしょうが焼きべんとう」すきま「ミニトマト」  
◎P101「おいなりさんべんとう」すきま「ミニトマト」  
※成長によって半分か4等分に切って食べやすくしてください。

### 【すきま「ぶどう」】のご注意

◎P82「花束&ロールサンドべんとう」すきま「ぶどう」  
◎P88「コロッケバーガーべんとう」すきま「ぶどう」  
◎P101「おいなりさんべんとう」すきま「2色ぶどう」  
※成長によって半分か4等分に切って食べやすくしてください。