

食材チェック表

氏名

クラス

- ・0・1歳児のクラスのお子さまのみ、食べられる食材に○をご記入ください。季節の食材も含んでおりますので可能な範囲で結構です。
- ・2～5歳児のクラスのお子様は、以下の食材がでてきますのでご家庭でお試し下さい。・食材チェックが終了したら園でも提供していきます。
- ・食材は1つずつ食べて頂くことが基本ですが★印のくりについてはいずれかの食材を食べて頂くことで提供可能です。アレルギー等ご心配な場合は1つずつお試しください。

※赤字はアレルギー表示食材です。アレルギー症状を起こす可能性のある食材ですので、必ずご家庭で食べていただくようお願いいたします。

※アレルギーのあるお子さまは当てはまる項目に×をつけ、園に提出して頂くアレルギーの書類を医師に記載してもらい書類の提出をお願いいたします。

	離乳食			幼児食	アレルギー
	初期	中期	後期	完了食	
穀類	白米	食パン・うどん・そうめん・お麩	スパゲティ(マカロニ)・小麦粉(ワンタン、餃子の皮) ★米粉(白米を食べていれば大丈夫)①	クラッカー・中華めん・ホットケーキ粉・お好みソース ウスターソース・コーンフレーク・焼きそばソース 白玉粉・ビーフン・もち米	小麦粉
芋類	じゃがいも・さつまいも 片栗粉	さといも	春雨	やまいも・山芋(お好み焼き粉)・こんにやく ★コーンスターチ(コーンを食べていたら大丈夫)	山芋
油脂類			サラダ油	ごま油・オリーブ油	ごま
豆類	アイクレオ(園使用ミルク) 枝豆・豆腐・豆乳・きな粉	しょうゆ・高野豆腐・納豆 水煮大豆・味噌・おから	小豆(あんこ含む)・豆乳ヨーグルト	厚揚げ・油揚げ・湯葉・ウスターソース 焼きそばソース・お好みソース	大豆
種実類			すりごま	いりごま	ごま
魚介類	しらすぼし・かれい	鮭・かつおぶし・ツナ(水煮缶) 鯛・たら		イカ・えび・サバ・さんま・いわし・あじ・ぶり 魚肉ソーセージ・練り製品・ツナ缶(大豆含む)	魚・甲殻類 大豆
肉類		鶏ミンチ	鶏肉(ささみ・もも・レバー)・豚肉	牛ミンチ・豚ミンチ・牛肉・牛豚合ミンチ ウインナー・ハム・ベーコン・鶏がらスープの素	鶏肉・豚肉 牛肉
乳類	粉ミルク	スキムミルク	牛乳・ヨーグルト・カッテージチーズ	バター・生クリーム・練乳・ホットケーキ粉・★チーズ(粉チーズ含む)	乳
野菜類	にんじん・トマト ほうれん草・かぼちゃ きゃべつ・白菜・玉ねぎ きゅうり・チンゲン菜・かぶ 小松菜・ブロッコリー グリーンピース・大根	いんげん、干しいたけ さやえんどう	なす・冬瓜・ピーマン・オクラ とうもろこし しめじ・えのき	れんこん・ごぼう・もやし・たけのこ 七草・パプリカ・ニラ・きくらげ・みつ葉 春菊・ねぎ・レタス・切り干し大根・パセリ にんにく・しょうが・きのこ類 アスパラ・菜の花	
果実類	バナナ・りんご	みかん	桃・黄桃缶・白桃缶・マーマレード みかん缶・いちご・いちごジャム	キウイフルーツ・パイン缶・ブルーベリージャム すいか、梨、柿、ぶどう・レモン果汁・ゆず果汁 オレンジ	オレンジ・パイン缶 桃・りんご バナナ・キウイ
海藻類	こんぶだし	わかめ・海苔・青のり	ひじき・わかめご飯の素	塩昆布、寒天	
調味料 その他		砂糖・無添加ブイヨン	ケチャップ、ゆかり	ゼラチン・塩・みりん・こしょう・メープルシロップ・マヨネーズ カレールウ・シチュールウ・ハヤシルウ・黒砂糖 はちみつ・料理酒・中濃ソース・酢・ベーキングパウダー ココアパウダー・抹茶パウダー・お麩・オイスターソース	ゼラチン

※①小麦アレルギーの園児がいる場合に使用する可能性があります ※カレー・シチュー・ハヤシルウはアレルギー特定原材料28品目使用 ※マヨネーズは卵不使用の物を使用