

# 給食食材確認表

氏名

クラス

以下の食材を給食で使用します。ご家庭で一度お試し下さい。

※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、必ずご家庭で一度お試してください。

※アレルギーのあるお子さまは当てはまる項目に×をつけ、園で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します。

※この食材確認表は当園の給食で使用する食材を基に作成しており、市販の育児書や離乳食本と異なる場合があります。

分類	離乳食			幼児食
	初期	中期	後期	完了食
穀類	白米(後期に米粉・ビーフン使用します)	食パン・小麦粉		中華めん・コーンフレーク・ホットケーキ粉
芋類	じゃがいも・さつまいも・片栗粉	さといも	はるさめ	こんにゃく・山芋
油脂類			サラダ油	ごま油・オリーブ油
豆類	大豆全般(豆乳・豆腐・きなこ(初期) 高野豆腐・納豆・みそ・おから(中期) 小豆(後期))			
種実類			ごま	
魚介類	しらすぼし・かれい	かつおぶし・ツナ(水煮缶)・鯛・たら・鮭		イカ・えび・さば・さんま・いわし・あじ・さわら・ぶり・ちくわ・にぼし・魚肉ソーセージ・カニかまぼこ
肉類		鶏肉	豚肉	牛肉・ウインナー・ハム・ベーコン
乳類	粉ミルク	スキムミルク	豆乳ヨーグルト・牛乳	バター・生クリーム・練乳
野菜類	にんじん・かぼちゃ・大根・ほうれん草・トマト・かぶ・きゃべつ・白菜・玉ねぎ・きゅうり・チンゲン菜・小松菜・ブロッコリー・グリーンピース・枝豆	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・しめじ・えのき・とうもろこし・もやし	れんこん・ごぼう・たけのこ・乾燥パセリ・七草・パプリカ・ニラ・にんにく・春菊・ねぎ・レタス・しょうが・舞茸・マッシュルーム・アスパラ・菜の花・なめこ・きくらげ(乾燥も可)・エリンギ・みつ葉
果実類	バナナ・りんご	みかん・いちご・オレンジ・★缶詰でも可	桃・★缶詰でも可	パイナップル(パイナップル)・ブルーベリー(ジャムでも可)・すいか・梨・柿・ぶどう・キウイフルーツ・レモン(果汁でも可)・ゆず(果汁でも可)
海藻類	こんぶだし・かつおだし	わかめもしくは海苔(完了期に寒天が出ます)		
調味料その他		しょうゆ(うすくち・こいくち)・砂糖(三温糖)・塩・無添加ブイヨン	ケチャップ・ゆかり(梅ぼし等でも可)	みりん・ウスターソース・こしょう・チキンコンソメ(小麦・乳含む)・鶏がらスープの素・中華味の素・カレールウ・シチュールウ・ハヤシルウ・はちみつ・料理酒・中濃ソース・酢・マヨネーズ・黒砂糖・ココアパウダー・抹茶パウダー・焼きそばソース・オイスターソース・お好みソース・ウスターソース・ゼラチン・メイプルシロップ

※カレー・シチュー・ハヤシルウはアレルギー特定原材料28品目不使用の物を使っています。

※マヨネーズは卵不使用の物を使っています。