

幼児食 給食 食材チェック表

みどりのみつぼし 保育園

組 児童名

生年月日 年 月 日生

下記の食材を元に給食を提供します。保育施設で食物アレルギーが発症することを防止するために、保育施設で初めて食べる食品がないよう、ご協力をお願いしています。

☆園での給食提供にあたり☆

※ご家庭で2回以上食べたことのある食材にはチェックを入れてください。

※みどりのみつぼし保育園では基本くるみ、そば、ナッツ類は使用しません。

※アレルギーのある方は別紙の生活管理指導票をご提出ください。除去食対応致します。

※毎月の献立表の材料欄をチェックし、不安がある場合は栄養士または保育士へご相談ください。

※特定原材料7品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳）は赤字で示しています。

上記のことを確認し、了承しました。

年 月 日 保護者名 印

穀類	チェック	野菜・果物	チェック	野菜・果物	チェック	たんぱく質食品	チェック
白飯		じゃがいも(片栗粉)		枝豆		豆腐	
食パン		さつまいも		山芋		大豆水煮	
ロールパン		里芋		しょうが		卵	
うどん		春雨		にんにく		牛肉	
そうめん		さやいんげん		しらたき		豚肉	
麩		かぼちゃ		きのこ (しめじ・しいたけ・えのき)		鶏肉	
中華麺		人参		のり (青のり)		白身魚	
スパゲティ		大根		ひじき		(たら・カレイ)	
押麦		かぶ		わかめ		青魚	
ホットケーキミックス		ごぼう		寒天		(さば・いわし)	
		玉ねぎ		しそ (ゆかり)		さわら	
		長ねぎ		パセリ		鮭	
		小松菜		りんご		ツナ缶	
その他	チェック	ほうれん草		バナナ		しらす干し	
かつおだし・昆布だし		チンゲン菜		オレンジ		ハム/ベーコン	
しょうゆ		トマト		みかん		油揚げ/厚揚げ	
味噌		ブロッコリー		もも缶		ちくわ	
みりん		カリフラワー		パイン缶		さつまあげ	
酢		キャベツ		ブルーベリー(ジャム)		かまぼこ	
砂糖		白菜		レモン果汁		あずき (あんこ)	
塩		レタス		柿		きなこ	
コンソメ		きゅうり		梨		ひよこ豆	
鶏ガラスープ		ピーマン・パプリカ		いちご		ゼラチン	
ケチャップ		もやし		すいか		豆乳	
中濃ソース		レンコン				牛乳	
ウスターソース		たけのこ				ヨーグルト	
オイスターソース		さやえんどう/グリーンピース				チーズ	
めんつゆ		なす				生クリーム	
油		とうもろこし				バター	
ごま		にら				高野豆腐	
マヨネーズ		アスパラ					
カレー粉		おくら					
ココア		水菜					
黒糖		豆苗					
ケーキシロップ							

栄養士	担任