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、以下の食材がでで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。

2025/8/28

	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	クラッカー・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 ホットケーキミックス・白玉粉・もち米	中華めん・お好みソース・ウスターソース スパゲティ(マカロニ)・コーンフレーク・焼きそばソース ビーフン	小麦粉
芋類	じゃがいも・さつまいも 片栗粉	春雨・さといも		やまいも・さといも・こんにゃく、しらたき・コーン(ホール・クリーム) ★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	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・枝豆	小豆(あんこ含む)・豆乳ヨーグルト	厚揚げ・油揚げ・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・ごま油	ごま
魚介類		鮭・しらすぼし・かつおだし かれい・鯛・たら・ツナ水煮缶 さわら・うるめいわしだし	かつおぶし	えび・サバ・さんま・あじ・ぶり・ちりめんじゃこ 魚肉ソーセージ・カニかまぼこ・ツナ缶(大豆含む) いりこだし・いわし、いわしにぼし	魚・甲殻類 大豆
肉類		鶏ミンチ・鶏レバー	鶏肉(ささみ)・豚ミンチ	牛肉・牛ミンチ・牛豚合ミンチ・豚肉(もも・ロース)・ハム 鶏肉(むね、もも)・ウインナー・ベーコン	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 ホットケーキミックス	バター・生クリーム・練乳・チーズ、粉チーズ	乳
野菜類 きのこ	にんじん・玉ねぎ・大根 ほうれん草・かぼちゃ きゃべつ・白菜・小松菜 きゅうり・チンゲン菜	いんげん・干しいたけ さやえんどう・切り干し大根 トマト缶・ブロッコリー・冬瓜 レタス・グリーンピース		れんこん・ごぼう・もやし・たけのこ・ミニトマト なす・ピーマン・パプリカ・オクラ・ねぎ、白ねぎ・きのこ類 七草・パプリカ・ニラ・きくらげ・みつ葉・パセリ・春菊 にんにく・しょうが・アスパラガス・菜の花・きぬさや	
果実類		バナナ・りんご・みかん スイカ・メロン・いちご ぶどう(デラウェア)・梨・柿	桃・黄桃缶・白桃缶・みかん缶 オレンジ・りんご缶・マーマレード ジャム(いちご、りんご、ブルーベリー)	キウイフルーツ・パイン缶 レモン果汁・ゆず果汁	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・刻み昆布、粉寒天	ひじき・青のり	塩昆布、焼きのり	
調味料 その他		砂糖・無添加ブイヨン・塩	ケチャップ、ベーキングパウダー ゆかり、アンパンマンカレールウ	ゼラチン・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・ウスターソース・酢、ポン酢 とんかつソース・中華だし・鶏ガラスープの素・コンソメ ココアパウダー・抹茶パウダー・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