病後児保育給食食材チェック表

第1版

とねの会はすだ保育園では、子どもたちの安心・安全な給食を提供する為に、園内の調理室手作り給食・おやつを提供しています。当園の給食では『家庭で摂ったことのない食物は基本的に園では与えない』ことが望ましいとされています。（保育園におけるアレルギー対応ガイドラインより）入園までに下記の項目『原材料と製品一覧』を見ていただき、摂取しても体に異常がないかを必ず確認してください。

★食物アレルギーで除去が必要な場合は、別途、医師による『除去食に関する主治医意見書』が必要になりますので、看護師にお知らせください。

名前　　年　　月　　日生まれ

	穀類	チェック	果物・野菜	チェック	果物・野菜	チェック	蛋白質食品他	チェック	その他	チェック
	米		じゃがいも		トマト		豆腐　45g		昆布だし	
	うどん		さつまいも		ブロッコリー		きな粉 3g		かつおだし	
	赤ちゃんせんべい		かぼちゃ		カリフラワー		納豆15g		煮干しだし	
			人参		キャベツ		豆乳		片栗粉	
			大根		白菜		しらす10g		麦茶	
			かぶ		バナナ		鮭　20g		砂糖	
			玉ねぎ		リンゴ		ツナ水煮缶10g		醤油	
			小松菜		みかん類		さわら　20g		みそ	
			ほうれん草		梨		鶏肉　20g		寒天	
			チンゲン菜		いちご		豚肉　20g		海藻類	
			なす		とうもろこし		レバー　15g			
			きゅうり							
			ピーマン		いんげん		牛乳（飲料用100㎖）		かつお節	
			モロヘイヤ		ニラ		いわし20g		食塩	
			レタス		アスパラ		ほたて缶10g		油	
			れんこん		菜の花		たら　20g		ごま油	
			オクラ		春菊		魚肉加工品15g（ちくわ・かまぼこなど）		マヨネーズ	
			きのこ類		長ネギ				ケチャップ	
			里芋		スイカ		肉加工品15g（ハム・ウインナーなど）		ソース	
			もやし		ぶどう				酢	
			ごぼう		オレンジ				みりん	
			冬瓜		パイナップル				料理酒	
			しょうが		桃				ごま	
			にんにく		ブルーベリー				ゼラチン	
			パセリ		柿				中華だし	
			パプリカ		プルーン				コンソメ	
			たけのこ		レーズン				和風だし	
			ズッキーニ		栗				カレー粉	
			バジル		レモン果汁					
			しそ							
			セロリ							
							※全卵（加熱）			

※　鶏卵は、保育園での提供はありません。当園ではマヨネーズは使わずに乳、卵不使用の「マヨドレ」使っています。

※ぶどう、トマトなど円形の食材は誤嚥防止のため細かく刻んで提供しています。