

母子愛育会ナーサリールーム食品の種類チェック表

名前 _____ 西暦 _____ 年 _____ 月 _____ 日 生まれ (口男口女)

開始日: 年 月 日

開始日: 年 月 日

開始日: 年 月 日

開始日: 年 月 日

開始日: 年 月 日

受理日: 年 月 日

受理日: 年 月 日

受理日: 年 月 日

受理日: 年 月 日

受理日: 年 月 日

初期 (5~6ヶ月)	中期 (7~8ヶ月)	後期 (9~11ヶ月)	完了期(12ヶ月~18ヶ月)		乳幼児期(18か月~)
しらす	たら	鮭	ツナ缶(まぐろ)	絹さや	さわら
カレイ	鶏肉	かつお節	ハム	とうもろこし	サバ
豆腐	高野豆腐	豚肉	ベーコン	乾燥パセリ	アジ
昆布	麺(うどん、そうめん)	味噌	ウインナー	セロリ	赤魚
スキムミルク(粉ミルク)	お麩	牛乳(調理用)	全卵	グリーンピース	えび
米	アスパラガス	チーズ	ヨーグルト	ゆかり(しそ)	ちくわ
食パン	もやし	海苔	牛乳(飲料)	生姜	小豆
麦茶	いんげん	ひじき	※1歳から完了期で1回60ml提供	にんにく	中華麺(ラーメン、焼きそば麺)
じゃが芋	カリフラワー	わかめ	「豆乳、油揚げ、きな粉、納豆、厚揚げ、枝豆、大豆(水煮)」	オレンジ	雑穀(きび、黒米)
さつまい	りんご	麺(スパゲッティ、マカロニ)		レーズン	もち米
片栗粉	バナナ	砂糖		すいか	里芋
ほうれん草	みかん	サラダ油		梨	こんにゃく、白滝
人参		ピーマン、パプリカ	寒天	いちご	にら
小松菜		長葱、万能葱	皮類「餃子皮、焼売皮、春巻皮、ワンタン皮」	酢	たけのこ
かぼちゃ		「えのきたけ、エリンギ、しめじ、しいたけ、まいたけ」	春雨	みりん	オクラ
ブロッコリー			マヨネーズ	料理酒	れんこん
トマト		塩	ごま油	チキンコンソメ	ごぼう
青梗菜		醤油	バター	中濃ソース	柿
大根		ケチャップ	ジャム(ブルーベリー、いちご、マーマレード)	カレー粉(アレルギー不使用のカレールウを使用) ※1歳以上で試す	
玉葱				ベーキングパウダー	
茄子				ココア(クッキーやマフィンに使用)	
白菜					
きゃべつ					
きゅうり					
かぶ					

3食品群
体をつくるものになるもの
エネルギーのもとになるもの
体の調子を整えるもの
その他

- ・食物アレルギーなどを確認するため、給食の献立に配慮の必要な項目についてお答え下さい。
 - ・2回食べたことのある食品に○を、食物アレルギーで食べられないものに×、宗教上食べられないものに△を食材名のチェック欄に記入をお願い致します。
 - ・()内のものはどれか1つ食べてください。「」内のはどれか2つ食べてください。
- ※季節の食材に関しまして、時季的に購入できない場合があります。その食材が給食で提供される時に事前に献立表を確認しお試しいただきますようお願い致します。

食事について気をつけていることや、食事のことで保育園に希望することがあれば記入して下さい。



作成2023年