

# 食材経験表

園児名 \_\_\_\_\_

生年月日 \_\_\_\_\_

年 \_\_\_\_\_

月 \_\_\_\_\_

日 \_\_\_\_\_

※ご家庭での食事形態(初期、中期、後期、幼児のいずれか)と、  
形態が進んだ場合は変更日をご記入ください。

変更日	食事形態

※職員記入欄

提出日	提出日	提出日

	初期食 パースト	中期食 きざみ	後期食 5mm角	幼児食 1cm程度の一口サイズ		
エネルギー源 (米・パン・麺等)	米		ロールパン	スパゲティ	ビーフン	せんべい
	片栗粉		マカロニ	中華麺	春雨	ビスケット
	薄力粉		米粉パン	わんたんの皮	ホットケーキ粉	ポーロ(卵不使用のかぼちゃポーロを提供いたします)
	食パン				コーンフレーク	
たんぱく源 (麩・大豆製品 魚・卵・乳製品等)	うどん・そうめん					
	麩	高野豆腐	きな粉	豚肉(小間など)		ちくわ
	豆腐(木綿・絹)	鶏肉(ささみ・ひき肉)	茹で大豆	鶏肉(もも・むね)		ハム
	かれい	たら	豆乳	生揚げ(厚揚げ)		ウインナー
	しらす干し	鮭・ます	納豆	油揚げ		ベーコン
		ツナ缶(水煮タイプ)	メカジキ	ぶり		植物性生クリーム
			豚肉(ひき肉)	さわら		
			無塩バター	ツナ缶(油漬タイプ)		
			煮干し	常温牛乳(飲料)		
			牛乳(菓子等)	冷たい牛乳(飲料)		
ビタミン ミネラル源 (芋・野菜 海藻・果物等)			スキムミルク(牛乳の含まれている菓子等食べていけばok)	チーズ(粉・ピザ用)		
				ヨーグルト		
				ジョア		
				あずき		
	じゃがいも	ズッキーニ	里芋	ピーマン	スイカ	糸こんにゃく(しらたき)
	さつまいも		さやいんげん	オクラ	いちご	きのこ類(えのき、しいたけ等)
	にんじん		クリームコーン	れんこん	なし	七草(1月献立使用)
	玉ねぎ		グリーンピース	とうもろこし	柿	ゼリー(ぶどう・マスカット)
	ほうれんそう		青のり	にら	みかん缶	ゼリー(もも)
	小松菜		わかめ(乾燥)	ごぼう	パイン缶	ゼリー(りんご)
	チンゲン菜		ひじき(乾燥)	ねぎ	もも缶	ゼリー(オレンジ)
	ブロッコリー		バナナ	パセリ粉	干しぶどう	ゼリー(オレンジ)
	かぼちゃ		りんご	枝豆	レモン(果汁)	ゼリーは該当の果物と、上記いずれかのゼリーを食べていけばok
	トマト		オレンジ	しょうが(チューブ)	ぶどう・マスカット	
	大根		みかん	にんにく(チューブ)		
かぶ			切干大根			
キャベツ			パプリカ			
白菜			塩昆布			
きゅうり						
なす						
レタス						
その他 (調味料等)	昆布だし	かつおだし	食塩	みりん	カレー粉	いちごジャム
	麦茶		しょうゆ	料理酒	ごま(白・黒)	ブルーベリージャム
			味噌	ケチャップ	ごま油	マーマレード
			砂糖	マヨドレ(卵不使用)	ココア粉	りんごジャム
			ベーキングパウダー(ホットケーキ粉等に含まれている事があります。)	ソース(中濃・ウスター)	寒天	ジャムは該当の果物と、上記いずれかのジャムを食べていけばok
				酢	ゼラチン	
				鶏ガラスープ	ゆかり	
			米油(サラダ油と米を食べればok)	コンソメ	カレールー	
				黒砂糖		
全卵			土曜給食提供食材	なたね油	さば	
				オリーブ油	魚醤	
				植物油脂(大豆) (サラダ油食べていればok)	(イワシ、サバなどの青魚を食べていればok)	

★卵は既製品含め給食での提供はありませんが  
災害時等、緊急時のアレルギー把握の為チェックをお願いいたします。

- ★アレルギー対策のため、家庭ではじめに食べてから保育園で提供を開始します。
- ★食育等で使用する食材は上記表に含まれないものがあります。
- ★しらす干しにえび、かにが混入している場合がございます。
- ★既製品等に含まれている食材もございますので成分表をご確認ください。
- ★ご家庭でお試しするのが難しい食材がある場合は調理担当までご相談ください。
- ★上記全てにチェックが入るまでは、月一回程度の提出をお願いします。