

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

1歳半までにコンプリートできるよう進めてください。

	初期食 ペースト		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						わんたんの皮		ホットケーキ粉		ボーロ(卵不使用のか ぼちゃボーロを提供い たします)
	食パン								コーンフレーク		
	うどん・そうめん										
たんぱく源 (麩・大豆製品 魚・卵・乳製品 等)	麩		高野豆腐		きな粉		油揚げor厚揚げ				ちくわ
	豆腐		鶏肉(ささみor ひき肉)		茹で大豆		ぶり				ハム・ウインナー・ベーコン
	かれい				豆乳		さわら				植物性生クリーム
	しらす干し		たら		納豆		ツナ缶(油漬けタイプ)				
			鮭・ます		カジキ		牛乳(飲料)				
			ツナ缶(水煮タイプ)		豚肉(ひき肉)		チーズ(粉・ピザ用)				
					無塩バター		カップヨーグルト (ソフル等 ゼラチン、寒天の 含まれたもの)				
					煮干し						
					牛乳 (牛乳が含まれて いる菓子等を食 べていれればok)						
							ジョア				
							あずき				
ビタミン ミネラル源 (芋・野菜 海藻・果物等)	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		ももゼリー(寒天)
	ほうれんそう				青のり		にら		パイン缶		ぶどうゼリー(寒天)
	小松菜				わかめ(乾燥)		ごぼう		もも缶		りんごゼリー(寒天)
	チンゲン菜				ひじき(乾燥)		ねぎ		干しぶどう		オレンジゼリー(寒天)
	ブロッコリー				パナナ		パセリ粉		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 食べていれればok
	かぼちゃ				りんご		枝豆		グレープジュース		
	トマト				オレンジ・みかん		しょうが(チューブ可)				
	大根						にんにく(チューブ可)				
	かぶ						パプリカ				
	キャベツ						塩昆布				
	白菜										
	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		りんごジャム
					砂糖		マヨドレ(卵不使用)		ココア粉		マーマレードジャム
					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or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 食べていれれば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 べていれれば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。その場合は別途お願いする事があります。
- ★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。