

使用予定食材一覧確認表

ララランド保育園

- * 今年度の献立で使用を予定している食材です。
- * 給食提供にあたり、ご家庭で摂取を行っていない食材につきましては、事前に2回以上摂取していただき、アレルギー反応がないか、ご確認をお願いいたします。ご自宅にてアレルギー反応がおきない事を確認していない食材は、提供する事が出来ません。
- * 食材一覧の中には、季節により使用しない食材もございます。詳細は毎月の献立表をご確認ください。
- * 離乳食から移行期を迎える18か月をめぐり幼児食への移行を行い、それ以降につきましては、食物アレルギー対応以外での食材の除去は、原則として対応しておりません。
- * 18か月以降、除去を希望される場合は医師の指示書による「保育所におけるアレルギー疾患生活管理表」の提出をお願いいたします。

穀類	野菜類・果物類			たんぱく質	調味料・その他	
米	じゃがいも	グリーンピース	レーズン	きな粉	片栗粉	カレー粉
食パン	さつまいも	長ねぎ・万能ねぎ	プルーン	ぶり	麦茶	ゆかり
うどん	ほうれんそう	レンコン	みかん缶	さば	昆布だし	塩昆布
そうめん	小松菜	ごぼう	もも缶	あじ	かつおだし	ジャム (いちごジャム・マーマレード・ブルーベリー)
麩	かぼちゃ	きのこ類	パイン缶	かじき	醤油	ケチャップ トマトピューレ
米粉	にんじん	切干大根	梅 (梅干し)	鶏肉	味噌	春雨
スパゲッティ	キャベツ	たけのこ水煮	たんぱく質	ベーコン・ハム ウィンナー	砂糖	ココア粉
マカロニ	大根	にら	たら	油揚げ・厚揚げ	油	抹茶
焼きそば麺	玉ねぎ	ピーマン	かれい	あずき・あん	ベーキングパウダー	ジュース (オレンジ・ぶどう・りんご)
小麦皮類	ブロッコリー	しょうが	しらす	ちくわ	塩	寒天
ホットケーキ粉	かぶ	にんにく	豆腐 (絹)	煮干し	ひじき	ゼラチン
もち米	トマト (生or煮)	パセリ	高野豆腐		わかめ	炊き込みわかめ
ビーフン	きゅうり	きぬさや	豆乳 (無調整)		のり	黒砂糖 (1歳以上児)
押麦	チンゲン菜	枝豆	粉ミルク		青のり	刻み昆布
ロールパン	さといも	そら豆	納豆	乳製品	かつお節	ハヤシルウ
	いんげん	しらたき・こんにゃく	大豆水煮	ヨーグルト	酢	シチュールウ
	白菜	バナナ	ツナ水煮・油漬け	スキムミルク	コンソメ	カレールウ
	パプリカ	りんご	鶏ささみ	牛乳 (生乳)	中華だし	
菓子類	オクラ	梨	鶏ひき肉	生クリーム	マヨネーズ	
せんべい	とうもろこし (コーンフレークをきむ)	柿	鮭	バター	みりん	
ビスケット	クリームコーン	いちご	豚ひき肉	チーズ	料理酒	
ウエハース	もやし	スイカ	豚肉		ごまorごま油	
	なす	みかん	さわら		ソース (中濃orウスター)	
	アスパラガス	オレンジ	豆腐 (木綿)		レモン汁	

※黄色マーキングは「卵不使用」の食材でお願いします。(ロールパンは超熟ロールになります)

上記確認しましたので、園での食材の使用に同意します。

年 月 日

園児氏名

保護者氏名