

離乳食食材確認票(個人経過記録)

園児名 _____ 生年月日 20 年 月 日

離乳食スタート日 20 年 月 日 18か月 20 年 月 日

【離乳食年間計画・移行月管理表】				
	初期 (5～6か月)	中期 (7～8か月)	後期 (9～11か月)	完了 (12か月～18か月)
計画	月～	月～	月～	月～
移行月	月～	月～	月～	月～

確認印								
	保育	給食		保育	給食		保育	給食
4月			5月			6月		
7月			8月			9月		
10月			11月			12月		
1月			2月			3月		

◆保育園では離乳食のスタートを5～6か月を目安にしております。18か月未満のお子様に対しては、保育園で使用する食材において、事前に**ご家庭で2回以上の摂取**をお願いしております。

◆入園前までに食べた事がある食材には「済」欄にチェックをお願いします。入園後新たに使用する食材は、その段階に移行する前に原則2回以上のご使用をお願いします。

◆12か月を過ぎたらミルクから牛乳の飲用に切り替えを行い、完了期への切替（幼児食への移行）を進めてまいります。

◆食材確認表の原本は園で預かり、コピーしたものをお渡しするので、**毎月15日頃に提出してください**。園にて確認後、お返しします。必要があれば面談を行いながら、お子様に無理のないよう進めていきます。

◆満18か月をめぐに、幼児食への移行を行います。それ以降は、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致しません。

◆ウラランド保育園では、**卵除去の献立を使用しております**。

ウラランド保育園

離乳食食材確認票(個人経過記録)

名前

初期(5~6か月)

	食材名	済	1回目	2回目		食材名	済	1回目	2回目
主食	米				たんぱく質	たら			
	食パン					かれい			
						しらす			
						豆腐(絹)			
野菜類	じゃがいも					高野豆腐			
	さつまいも					粉ミルク			
	ほうれん草								
	かぼちゃ								
	にんじん								
	キャベツ								
	大根								
	玉ねぎ								
	ブロッコリー				調味料 その他	片栗粉			
	かぶ					麦茶			
	トマト(生or煮)								
	きゅうり								

※トマト(生or煮) はトマト缶の摂取があればOK

離乳食食材確認票(個人経過記録)

名前

中期（7～8か月）

	食材名	済	1回目	2回目		食材名	済	1回目	2回目
主食	うどん				たんぱく質	納豆			
	そうめん					大豆水煮			
	麩					ツナ水煮			
						鶏ささみ			
野菜類	さといも					鶏ひき肉（胸）			
	いんげん					鮭			
	白菜					豆乳（無調整）			
	なす								
	チンゲン菜				調味料	昆布だし			
	小松菜					かつおだし			
						醤油			
						味噌			
						砂糖			
					その他	わかめ			

◆原材料が同じ加工品については（形状が変わるのでそれぞれ摂取をしていただきたいが）、ご家庭の判断により摂取可としていただく場合があります。

※だし汁はだし入りの味噌の摂取があればOK

離乳食食材確認票(個人経過記録)

名前

後期(9~11か月)

	食材名	済	1回目	2回目		食材名	済	1回目	2回目
主食	米粉				たんぱく質	豚肉(ひき肉)			
	スパゲッティ					豚肉(肩ロース)			
	マカロニ					さくら			
	ビーフン					豆腐(木綿)			
						きな粉			
野菜類	オクラ								
	とうもろこし (コーンフレークを含む)				乳製品	ヨーグルト(無糖)			
	クリームコーン					スキムミルク			
	もやし								
	アスパラガス				調味料	油			
	グリーンピース					ベーキングパウダー			
	ねぎ					塩			
	きのこ類								
	切干大根								
					その他	ひじき			
						のり			
						青のり			
						かつお節			

※クリームコーンはとうもろこしの摂取があればOK

※きな粉は大豆水煮の摂取があればOK

※米粉は米の摂取があればOK

※果物は生食又は生の果汁の摂取があればOK

ララランド保育園

離乳食食材確認票(個人経過記録)

名前

完了期(12~18か月)

	食材名	済	1回目	2回目		食材名	済	1回目	2回目
主食	焼きそば麺				たんぱく質	ぶり			
	小麦皮類					さば			
	ホットケーキ粉					あじ			
	もち米					かじき			
	押麦					ツナ油漬け			
	ロールパン					鶏肉(もも)			
野菜類						ベーコン・ハム・ウィンナー			
						油揚げ・厚揚げ			
	れんこん					おから			
	ごぼう					あずき・あん			
	たけのこ水煮					ちくわ			
	にら					煮干し			
	ピーマン・パプリカ				乳製品	牛乳(生乳)			
	しょうが					生クリーム			
	にんにく					バター			
	パセリ					チーズ			
	きぬさや				調味料	刻み昆布			
	しらたき・こんにゃく					酢			
	枝豆					コンソメ			
	そら豆					中華だし			
						マヨネーズ			
果物						みりん			
	バナナ					料理酒			
	りんご					ごま・ごま油			
	梨					ソース(中濃・ウスター)			
	柿					レモン汁			
	いちご					カレー粉			
	スイカ					塩昆布			
	みかん					ジャム(いちご・マーマレード・ブルーベリー)			
	オレンジ					クチャップ トマトピューレ			
	レーズン					春雨			
	ブルーベリー					ココア粉			
	梅(梅干し)					抹茶			
						ジュース(オレンジ・ぶどう・りんご)			
						寒天			
菓子類	せんべい					ゼラチン			
	ビスケット					炊き込みわかめ			
	ウエハース					ゆかり			
						黒砂糖(1歳以上児)			
						ハヤシルウ			
						シチュールウ			
						カレールウ			

※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)

※小麦皮類は小麦粉の摂取があればOK

※塩昆布は昆布の摂取があればOK

※果物は加熱したもののみ、提供します

※はちみつ(はちみつ使用梅干し)・黒砂糖は、1歳を過ぎてからお試ください