

同意書

給食食材チェック表 ～こんな食材が保育園の給食に使われます～

黒枠内(□)の食材で、未摂取の食材がある場合は、お弁当持参になります。

食物アレルギーの患者が多い、もしくは重篤になりやすい食材を「特定原材料8品目及び準ずる20品目」と言います。※詳細は右口の中
 保育園の標準献立では、特定原材料8品目及び準ずる20品目(合計28品目)のうち、下記の食材を使用します。(主な加工食品も含みます)

卵・乳・小麦・大豆・ごま・さけ・さば・鶏肉・豚肉・バナナ・オレンジ・りんご

28品目以外にもアレルギーを起こしやすい食材がありますので、ご家庭で枠内の食品を2回以上食べて、問題がなければ食品名に○をつけて下さい。

※食品を2回以上食べていない場合は、その献立は提供できません

特定原材料8品目...卵、乳、小麦、そば、
 落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ

準ずる20品目...アーモンド、あわび、いか、いくら、
 オレンジ、カシューナッツ、
 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、
 鶏肉、バナナ、豚肉、
 マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

品目	初期①(5ヶ月)	初期②(6ヶ月)	中期(7・8ヶ月)	後期(9～11ヶ月)	完了期(12～18ヶ月)	乳児 19ヶ月以上	幼児 3歳児クラス以上
米							
小麦 (小麦粉・ 小麦粉製品)		うどん・そうめん 食パン・焼き麩	いずれか1つを2回、 または2種類試す	マカロニ・パン粉・ ホットケーキミックス		春巻きの皮・ぎょうざの皮・ 生中華麺・蒸し中華麺・ スパゲッティ	
いも類							
でん粉類							
大豆・大豆製品		豆腐 生揚げ(皮なし)		大豆(水煮)・きな粉・豆乳 高野豆腐・おから 油あげ(みじん)			
豆類							
種実類				ごま			
野菜類							
果物類				バナナ 煮りんご オレンジ	※5	りんご	
きのこ類							
海藻類							
魚介類 ※4	白身魚 ※1, 2 1種類につき、2回試す	かつお節(だし)		鮭 めかじき ツナ缶(まぐろ)		ブリ	さんま さば
肉類			鶏肉(ささみ)	豚肉 ベーコン ロースハム 鶏肉(胸・もも)		ウインナー(皮なし)	
甲殻類 (えび・かに等)				しらす・わかめ・のり・青 のり・ひじき ※3	いずれか1つを2回、 または2種類試す		
卵類		卵黄	全卵				
牛乳・乳製品	ミルク(調整粉乳)			料理用牛乳・バター 料理用生クリーム・チーズ 脱脂粉乳・ヨーグルト	飲用牛乳	生クリーム	

○野菜・果物は、季節等により変わることがあります。詳細は、毎月の献立表でご確認ください。

R08.01

※1 保育園で出る白身魚：カラスガレイ・メダイ・ヒラメ・マダラ

※2 メダイの代用品として、銀ヒラス、シルバーが出ることもあります。

※3 甲殻類に表示した食品は、甲殻類アレルギーの方は全品お試ください。(給食で甲殻類の提供はありませんが混入の可能性があるので)

※4 魚介類については、缶詰でお試しいただくことも可能です。

※5 保育園で出る果物：バナナ・オレンジ・りんご・メロン・すいか・柿・梨・みかん

・保育園では水分補給に麦茶を提供しています。飲みますか？ はい ・ いいえ

年 月 日 保護者氏名(自署)