令和8年3月1日作成
かとう西保育園

0～5歳児給食食材チェック表

食べたものには○を、アレルギーのあるお子様は当てはまる項目に×をつけてください。（要診断書）

名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

生年月日＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

	初期	中期	後期	離乳完了期～幼児期
穀　類	米（ビーフン） 麦茶 うどん（そうめん） 食パン（卵なし）　麩	スパゲティー （マカロニ）（小麦粉）	中華麺 パン（卵あり）	
野菜類	人参 かぼちゃ キャベツ ほうれん草（小松菜・チンゲン菜）大根（かぶ） トマト 白菜 玉ねぎ ブロッコリー コーン	ピーマン　なすび きゅうり	レタス　蓮根	ごぼう　たけのこ オクラ　にんにく とうがん　ねぎ ズッキーニ しょうが もやし　切干大根
イモ類	じゃが芋（片栗粉） さつま芋		里芋	春雨
果物類	※季節の食材ですので献立に出る前までに食べてください。	梨　いちご　スイカ バナナ りんご みかん オレンジ	パイン缶 果汁100% もも缶　みかん缶	山芋 こんにゃく
魚　類	白身魚（赤魚）	鮭　しらす干し ツナ缶　かつお出汁	青魚（煮干し出汁）	ちくわ かまぼこ さば はんぺん　エビ＊1
肉　類		鶏肉	豚肉　牛肉	ハム　ベーコン ソーセージ
大豆・豆類 種実類	豆腐	きな粉　豆乳 グリンピース 大豆 納豆　インゲン	油揚げ（厚揚げ） 味噌（うすめ しょうゆ	高野豆腐
卵　類			鶏卵（卵黄・卵白）	
乳　類		プレーンヨーグルト 牛乳（加熱したもの）	チーズ	生クリーム　カルピス アイスクリーム 牛乳（未加熱）
きのこ類			えのき茸　しいたけ しめじ	エリンギ
海藻類	昆布出汁	のり	ひじき　わかめ	
菓子類		赤ちゃん煎餅	ボーロ　ウエハース ゼリー　ビスケット　蒸しパン	ケーキ クラッカー クッキー せんべい
油脂類 その他				マーガリン　バター 植物油　ごま油　酢 マヨネーズ　カレー粉
調理形態	なめらかにすりつぶした状態	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	歯ぐきでかめる固さ

	初期：令和　年　月　日	中期：令和　年　月　日	後期：令和　年　月　日
保護者名			

＊アレルギー28品目＊

特定原材料



＊1　給食では使用しません。工場で他の食品を製造する時、隣のレーンで使用し食品が混ざる可能性があります。

特定原材料に準ずるもの



幼児食（完了食）になるために、上記以外の食材（アレルギー28品目以外）も給食で提供されることを承諾します。

令和　　年　　月　　日　保護者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿