

母子愛育会ナーサリールーム 献立使用食品確認表

【2024年度】

※この表はナーサリールームの給食に使用する食品を月齢ごとにお示ししています。詳細は月間献立表でご確認いただけます。

※食物アレルギーをもつ食品表示基準として以下の通りに示しています。

表示義務がある「特定原材料7品目」から、**使用する4品目は赤字(えび・小麦・卵・乳)**で表示、その他3品目(落花生・そば・かに)は使用しません。

表示推奨されている「特定原材料に準ずるもの21品目」から、**使用する11品目は青字(オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・ゼラチン・りんご)**で表示、その他10品目(アーモンド・あわび・いか・いくら・カシューナッツ・くるみ・キウイフルーツ・まつたけ・もも・やまいも)は使用しません。

※初摂取は、ご自宅で必ず2回以上食べさせてください。新鮮なものをしっかり加熱調理して少量からとして食後の様子を見てください。

かゆみ、蕁麻疹、嘔吐等の症状がでた場合には中止してください。アレルギー食品の場合は摂取せずに、諸手続きを行ってください。

上記内容を確認し同意します。 \_\_\_\_\_年 月 日 保護者氏名 \_\_\_\_\_ 園児氏名 \_\_\_\_\_

初期(5~6か月)	中期(7~8か月)	後期(9~11か月)	完了期(12か月~18か月)		乳幼児期(18か月~)
米	<b>うどん</b>	砂糖	<b>麩</b>	絹さや	<b>中華麺</b>
じゃが芋(片栗粉)	<b>そうめん</b>	サラダ油	春雨	とうもろこし	たけのこ
片栗粉	さつまいも	<b>ピーマン</b>	オリーブオイル	パセリ	オクラ
ほうれん草	小松菜	<b>醤油</b>	<b>ごま</b>	青梗菜	れんこん
人参	ブロッコリー	塩	<b>ごま油</b>	きゅうり	ごぼう
かぼちゃ	トマト	<b>トマトケチャップ</b>	<b>マヨネーズ(卵除去)</b>	もやし	さわら
大根	茄子	<b>味噌</b>	ジャム(ブルーベリー・いちご)	いんげん	あじ
玉葱	白菜	<b>鮭</b>	<b>バター</b>	パプリカ	<b>さば</b>
麦茶	きゃべつ	<b>豚肉</b>	<b>食パン</b>	長葱・万能葱	赤魚
<b>豆腐</b>	かぶ	<b>牛乳(調理用)</b>	<b>ホットケーキミックス</b>	しいたけ	<b>えび</b>
しらす	カリフラワー	<b>チーズ(プロセス・パルメザン)</b>	<b>スパゲッティ</b>	しめじ	
	<b>りんご(ベビーフード)</b>		<b>マカロニ</b>	えのきたけ	
	たら		<b>豆乳</b>	ゆかり(しそ)	
	カレー		油揚げ	生姜	
	かつお節(だし汁)		きな粉	にんにく	
	<b>鶏肉</b>		ひきわり納豆	レーズン	
			がんもどき	<b>オレンジ</b>	
			ツナ缶(まぐろ)	<b>バナナ</b>	
			牛肉	いちご	
			ウインナー	みかん(缶詰)	
			<b>ハム</b>	海苔	
			全卵	ひじき	
			ヨーグルト	わかめ	
			<b>牛乳(飲料)1回60ml提供</b>	<b>塩昆布</b>	
			<b>酢</b>	寒天(アガー)	
			<b>チキンコンソメ</b>	カレールーウ(アレルゲン不使用)	
			<b>中濃ソース</b>	ベーキングパウダー	
			みりん	料理酒	

\_\_\_\_\_年 月 日  
保護者氏名 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年 月 日  
保護者氏名 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年 月 日  
保護者氏名 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年 月 日  
保護者氏名 \_\_\_\_\_

3食品群
体をつくるもとになるもの
エネルギーのもとになるもの
体の調子を整えるもの
その他

\_\_\_\_\_年 月 日  
保護者氏名 \_\_\_\_\_

