

給食 食材チェック表

幼稚園・保育園

組 園児名

生年月日

年

月

日

(歳 か月)

下記の食材を元に給食を提供します。保育施設で食物アレルギーが発症することを防止するために、保育施設で初めて食べる食品がないよう、ご協力をお願いしています。

☆園での給食提供の流れ☆

※【チェックする食品】は主に食物アレルギーを起こしやすい食品になります。ご家庭で2回以上食べたらチェックをして下さい。

※【提供する食品】は、園の給食に使われる食品です。ご家庭でも食べていただきたい食品になりますので給食開始までに試してください。

上記のことを確認し、了承しました。

年 月 日 保護者氏名



食形態	穀類		野菜・果物		たんぱく質食品	
	提供する食品	チェックする食品	提供する食品	チェックする食品	提供する食品	チェックする食品
完了食	おかゆ(軟飯)	食パン	じゃがいも(片栗粉)	オレンジ	ヨーグルト・チーズ	しらす干し
	うどん		さつまいも(春雨)	もも	生クリーム	豆腐
	そうめん		かぼちゃ	りんご	ハム・ベーコン	鶏肉
	鉄		人参	バナナ	油揚げ(厚揚げ)	ツナ水煮缶
	中華麺		小松菜	山芋	赤魚	牛乳
	スパゲティ		ほうれん草		ぶり	卵
	五穀米		トマト		さわら	牛肉
	ライ麦パン		ブロッコリー		ほっけ	豚肉
	おトケキックス		チンゲン菜		かまぼこ	鮭
			さやいんげん		ちくわ	さば
			なす		さつまいも揚げ	いか
			かぶ		レバー	
			大根		あずき	
			キャベツ		きなこ	
			白菜		ひよこ豆	
			きゅうり		うずら	
			カリフラワー		そら豆(6月)	
			ねぎ・玉ねぎ		青魚	
			枝豆		(あじ・さんま・いわし)	
			みかん		白身魚	
			柿		(たら・かれい・ホキ)	
			梨			
			いちご			
			すいか			
			ぶどう			
			芋芋			
			白滝			
			冬瓜			
			にら			
			アスパラガス			
			さやえんどう			
			しそ			
			ピーマン・パプリカ			
			パセリ			
			おくら			
		レタス				
		生姜				
		ニンニク				
		レンコン				
		とうもろこし				
		ごぼう				
		もやし				
		セロリ				
		ズッキーニ				
		たけのこ				
		ラズベリー				
		ブルーベリー				
		アセロラ				
		レモン				
		きのこと類				
		海藻(のり・ひじき)				
		寒天・昆布・わかめ				
				その他		
				提供する食品	チェックする食品	
				しょうゆ	ごま	
				味噌	かつおだし	
				カレー粉		
				ココア		
				メープルシロップ		
				マヨネーズ		
				バター		
				マーガリン		
				なたね油		
				砂糖		
				塩		
				コンソメ		
				鶏ガラ		
				酢		
				めんつゆ		
				オイスターソース		

提供開始日
年 月 日

※年少(3歳児)以上の給食では下記のものも提供します。2回以上食べたらチェックをして下さい。

幼児食	
チェックする食品	
えび・かに	
キウイフルーツ	
メロン	

提供開始日
年 月 日