《給食食材確認事項》

ぽぷらの里 高槻保育園

児童氏名 【 】

		穀類・大豆製品・ゴマ	野菜類・果物類		肉・魚・卵・乳製品・海藻類		だし類・調味料類・油脂類
初期5から6ヶ月		１０倍つぶし粥	じゃがいも	ブロッコリー	【下記食材いずれか2回】		片栗粉
		絹豆腐	さつまいも	かぶ	・タイ		野菜を煮込んだスープ
			かぼちゃ	小松菜	・カレイ		昆布だし
			にんじん	なす(皮なし)	・しらす干し		
			だいこん	チンゲン菜			
			キャベツ	バナナ			
			玉ねぎ	りんご			
			ほうれん草	オレンジ			
			白菜	スイカ			
			トマト	メロン			
			トウガン	いちご			
中期7から8ヶ月頃		７倍粥	枝豆	グレープフルーツ	牛乳(調理使用のみ)	鶏ささみ	かつお出汁(花かつお)
		うどん	きゅうり	なし	ヨーグルト(無糖)	鶏むね肉	煮干しだし
		そうめん	おくら	もも		ツナ缶(水煮)	
		パン粥・食パン(小麦)				鮭	
		コーンフレーク(プレーン)				卵黄固ゆで	
		納豆					
		高野豆腐					
		大豆の水煮					
		きな粉					
後期9から11ヶ月頃		５倍粥	さといも	ぶどう	あじ	豚ひき肉	さとう
		クラッカー	ピーマン	かき	ぶり	豚もも肉	きび糖
		はるさめ	きのこ類	キウイ	さば	鶏もも肉	しょうゆ
		ホットケーキミックス	もやし	みかん缶	さわら	牛もも肉	みそ
		ごま	とうもろこし	パプリカ	タラ	牛ミンチ	塩
		赤ちゃんせんべい		【下記食材いずれか2回】	いわし	卵（全卵加熱）	サラダ油
		【下記食材いずれか2回】		・さやいんげん		ひじき	ごま油
		・スパゲッティ		・さやえんどう			バター
		・マカロニ		・グリーンピース			
完了期1歳頃から	完了前期	軟飯	長いも(加熱)	アスパラガス	わかめ	寒天	干しえび(出し汁)
		普通飯	たけのこの水煮	レモン果汁(ポッカレモンでも可)	ちくわ	のり	中華だし
		中華麺	にら		プロセスチーズ	ベーコン	みりん
		おから	ねぎ		純ココア	ハム	ゼラチン
		麸				ウインナー	酢
		市販菓子(ビスケット・せんべい)				糸こんにゃく	コンソメ
		油揚げ					ケチャップ（加熱）
		厚揚げ					シチュールー
	完了後期		ごぼう	ジャム類	生クリーム	揚げ物	マヨネーズ
			しょうが	レーズン		板こんにゃく	中濃ソース
			にんにく	パイン缶			カレールー
			れんこん				こしょう

・園の離乳食で使用する食材、食物アレルギーを起こしやすい食材を中心に記載しています。
・目安の月齢になると給食で提供します。ご家庭ですでに食べている食材、又は２回以上食べたらチェックをお願いします。
・目安の月齢を参考にご家庭で食事を進めてください。ご家庭で食材を試し、食べられる食材が増えましたら、その都度保育士へお知らせ下さい。
・ご自宅で食べていない食材は原則給食の提供はしません。ご家庭で食材を食べておくようにして下さい。
・完了後期より幼児食への移行としていきます。この時期より献立は幼児食献立の配布をさせていただきます。