

# お子さんの食品調査

児童名 \_\_\_\_\_

『食物アレルギー』が注目される最近ですが、給食で年間に使用する食材の品目はだいたい決まっております。そのため、保育園で初めて食べてアレルギー反応が出てしまったという事がないように、必ずご家庭で一度は試していただいた食材を使用して安心安全な美味しい給食を提供させていただきたいと思っておりますので、下記の調査にご協力をお願い致します。

下記が給食で使用する食材のリストです。ご家庭で試されたことのない食材に○を付けてください。○を付けた食材については、毎月配布する献立表に使用する食材が記載されておりますので、その食材を使用する日までにご家庭で試して、連絡帳にて保育園へ報告をお願いしたいと思っております。お手数ですがご協力をお願い致します。

月 日( )までに提出をお願いいたします。

穀物	ごはん 食パン 玄米 バターロール そうめん うどん(乾麺・ソフト) スパゲッティ 中華麺 麩 コーンフレーク(無糖・加糖) マカロニ その他( )
いも類	じゃがいも さつまいも さといも こんにゃく 春雨 その他( )
油脂類	サラダ油 マーガリン バター ごま油 オリーブ油 その他( )
豆類	豆腐 納豆 大豆 おから 凍り豆腐 豆乳 きな粉 小豆 油揚げ 生揚げ その他( )
種実類	ごま 栗 その他( )
魚介類	かれい たら しらす干し さけ あじ ぶり さんま さば たい めかじき さわら 銀たら ツナ缶 かに えび いか ほたて あさり じゃこ はんぺん かまぼこ ちくわ 魚肉ソーセージ その他( )
肉類	鶏ささみ 鶏ひき肉 鶏もも肉 鶏むね肉 豚ひき肉 豚小間肉 ロースハム ウインナー ベーコン その他( )
卵類	卵黄 全卵 うずらの卵 その他( )
乳類	牛乳(調理用・飲用(温めて・そのまま)) ヨーグルト(無糖・加糖) チーズ(プロセス・とろける・クリーム) 生クリーム ホイップクリーム スキムミルク マーガリン バター(無塩・有塩) 乳酸菌飲料 アイスクリューム その他( )
野菜類	かぶ とうがん 大根 にんじん キャベツ レタス かぼちゃ 白菜 ほうれん草 トマト きゅうり 小松菜 ブロッコリー カリフラワー グリーンアスパラ 玉ねぎ 長ネギ にら さやいんげん ピーマン もやし たけのこ ごぼう れんこん ちんげん菜 枝豆 おくら なす かいわれ大根 きのこと類(椎茸・えのき・しめじ・まいたけ) とうもろこし コーン缶(ホール・クリーム) 冷凍ミックスベジタブル その他( )
果物類	りんご バナナ いちご みかん オレンジ メロン キウイ 桃 さくらんぼ すいか ぶどう グレープフルーツ 梨 柿 パイナップル みかん缶 桃缶 ラフランス缶 パイン缶 その他( )
海藻類	わかめ ひじき のり 昆布 とろろ昆布 その他( )
菓子類	ボーロ ビスケット せんべい プリンゼリー チョコレート その他( )
調味料類	塩 しょう油 味噌 ケチャップ マヨネーズ ソース 酢 コンソメ 鶏ガラスープ 砂糖 中華あじ カレー粉 カレールウ その他( )
飲料 その他	湯冷まし 水道水 番茶 麦茶 イオン飲料 緑茶 その他( ) 果汁( ) 乳飲料( ) ベビーフード( )