

# 離乳食・食材調査票

氏名 \_\_\_\_\_  
 生年月日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

アレルギー \_\_\_\_\_ 有 ・ 無 \_\_\_\_\_  
 アレルギー食材 \_\_\_\_\_

※ご家庭で食べた食材のチェック欄にレ点をお書きください。( )は園給食でよく出る食材です。

段階	食 材		チェック	調理方法
初期	穀類	米		素材・だしの風味を生かした薄味付け
	野菜	野菜類		
	いも類	じゃがいも・さつまいも		
	豆類	大豆(豆腐)・きなこ		
	魚介類	白身魚(カレイ・タラ)		
	乳製品	無糖ヨーグルト		
中期	穀類	小麦粉(そうめん・お麩)		だし・しょうゆで薄く味付け
		強力粉(食パン・バターロール)		
	いも類	さといも		
	魚介類	しらす干し		
	肉類	鶏肉のささみ・鶏ひき肉		
		りんご		
果物	バナナ			
	嗜好品	赤ちゃんせんべい		
後期	穀類	マカロニ・パスタ		みそ・砂糖・バターを追加して、薄く味付け
	豆類	薄揚げ・厚揚げ・豆乳		
	海藻類	のり・わかめ・ひじき・寒天		
	魚介類	ツナ		
	肉類	豚肉		
	卵	卵黄・全卵		
	果物	柑橘系・みかんの缶詰・ももの缶詰・パイナップルの缶詰		
	嗜好品	ビスケット・クラッカー		
	調味料	ごま・ごま油・サラダ油		
	乳製品	チーズ・バター		
完了期	魚介類	白身魚(鮭・赤魚)・赤身魚(まぐろ・かつお)		(焼く・炒める・揚げるなど)様々な味付けと調理方法
		青魚(さんま・さわら・ブリ)		
		えび・練り製品(魚肉ソーセージ)		
	肉類	牛肉		
		加工品(ハム・ベーコン・ウインナー)		
	卵	生卵使用品(マヨネーズ)		
	果物	いちご		
		すいか・メロン・野菜ジュース		
		パイナップル・桃・レーズン		
	乳製品	牛乳(調理・飲用)・生クリーム		
	調味料・その他	ゼラチン		
		ケチャップ・ココア・ジャム類		
		カレールー(幼児用・一般用)		
シチュー(幼児用・一般用)				
ハヤシ				

\*離乳食食材調査票に掲載していない食材も使用しますので、献立表を必ず確認して下さい。

\*ご家庭で初めての食材を試す場合は、何回か繰り返した後、園に報告をお願いします。

\*1歳半を目安に給食のメニューに移行します。

離乳食完了 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日 保護者氏名 \_\_\_\_\_