

# 園の給食・おやつについて

2024年度

つながりキッチン・まちだ

園では以下の食材が給食で提供されます。

園で初めて食材を食べることでアレルギー症状が出てしまう恐れがありますので、保護者の方の管理のもと、ご家庭で複数回食材をお試しください。

この書類を園に提出する必要はありません。

園の給食では生卵は使用しません。(マヨネーズは手作りの豆乳マヨネーズを使用します)

アレルギー対応の場合には、別途書類が必要となります。



## 食材チェック表

穀類		いも類		肉類		魚介類		卵類		豆類		乳製品	
米		じゃがいも		鶏肉		かれい		鶏卵		大豆		牛乳	
玄米		さつまいも		豚肉		たら		魚卵(ししゃも等)		豆腐		生クリーム	
もち米		さといも		豚レバー		さわら				高野豆腐		ヨーグルト	
米粉		春雨		ウインナー※		かじき				油揚げ		チーズ	
ビーフン		片栗粉		ベーコン※		あじ				厚揚げ		バター	
小麦粉		こんにゃく		ハム※		さんま				味噌		マーガリン	
うどん		しらたき		※乳・卵不使用		さば				醤油			
パン(食パンなど)						鮭				きなこ			
菓子パン						ぶり				納豆			
パン粉						ししゃも				豆乳			
麩						めざし				小豆			
そうめん						ツナ				金時豆			
マカロニ						しらす				黒豆			
スパゲッティ						干しエビ				白いんげん豆			
ワンタンの皮						ほたて							
中華麺						あさり							
						ちくわ							
						かまぼこ							
						かつお節							
						鯖いわし混合だし							
果物・種実類		野菜類		きのこ類		海藻類		油・調味料類		その他			
りんご		かぶ		トマト		しいたけ		昆布		サラダ油		ゼラチン	
みかん(缶詰含む)		かぼちゃ		ミニトマト		しめじ		とろろ昆布		ごま油		ゼリー	
いちご		カリフラワー		なす		えのきたけ		わかめ		オリーブ油		ジュース	
バナナ		いんげん		にら		マッシュルーム		海藻ミックス		砂糖(各種)		ジャム	
ぶどう(レーズン含む)		グリーンピース		人参		エリンギ		ひじき		酢(りんご酢,米酢)		純ココア	
ブルーベリー		キャベツ		にんにく		きくらげ		のり		みりん			
オレンジ		きゅうり		ねぎ		まいたけ		寒天		中濃ソース			
桃(缶詰含む)		ごぼう		白菜				もずく		ケチャップ			
パイン缶		小松菜		パプリカ						カレー粉			
レモン		しょうが		ピーマン						中濃ソース			
栗		セロリ		ブロッコリー						ケチャップ			
ごま		大根		ほうれん草						コンソメ			
ブルーベリー		玉ねぎ		もやし						ガラスープ			
		チンゲン菜		レタス						塩			
		とうもろこし		れんこん						米麴			

\*この他に、季節のお野菜や果物を使用します。前月末に献立表を配布いたしますので、必ずご確認をお願いいたします。

例) たけのこ、菜花、オクラ、冬瓜、スイカ、メロン、梨、柿 など