

【たべものシート】

(資料②)

芦屋市立認定こども園・保育所

認定こども園・保育所の給食で使用する食品・食材の一覧表です。食物アレルギー症状を引き起こすことを防ぐために、未摂取食品・食材はご家庭で複数回摂取し、経過をご確認ください。

アレルギーを起こしやすい食材

卵類 (鶏卵、マヨネーズ)	ごま	鮭	りんご
牛乳・乳製品 (チーズ、バターなど)	鶏肉	さば	バナナ
大豆製品 (豆腐、油あげ、きなこなど)	牛肉	えび・かに(※1)	オレンジ
小麦製品 (パン、うどん、麩など)	豚肉	長芋	桃

給食で使用している食材

鶏卵	鶏肉 (レバー、チキンコンソメ、鶏がら)	牛肉	豚肉 (ハム、ベーコン、焼豚)
乳製品 (牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、生クリーム、カルピス、クリームチーズ)			
豆・豆製品 (大豆、豆腐、納豆、油あげ、角あげ、おから、高野豆腐、みそ、きなこ、豆乳、小豆、金時豆)			
小麦製品 (小麦粉、パン、うどん、スパゲティ、マカロニ、中華めん、そうめん、麩、クラッカー)			
穀類 (米、もち米、米粉、ビーフン)	だし (かつお節、煮干、混合だし、昆布、だしパック)		
魚貝類 (鮭、たい、ひめだい、さわら、さごし、さば、ぶり、あじ、アブラガレイ、ちりめんじゃこ、いか、いわし、赤魚)			
調味料 (砂糖、黒砂糖、はちみつ、みりん、醸造酒、酢、トマトケチャップ、トマトピューレ、マヨネーズ、オリーブオイル、ごま油、菜種油、塩、こしょう、カレールウ、カレー粉、ハヤシルウ、重曹、粉寒天、ゼラチン、片栗粉、ゆかり、ベーキングパウダー、コーンスターチ、ウスターソース、中濃ソース、お好みソース、焼きそばソース、酒粕)			
野菜 根菜類：人参、じゃがいも、里芋、かぶ、ごぼう、れんこん、長芋、大根、切干大根、さつまいも 葉茎菜類：白菜、キャベツ、ほうれん草、レタス、ねぎ、白ねぎ、玉ねぎ、小松菜、チンゲン菜、みつば、にら、ふき、カリフラワー、ブロッコリー、アスパラガス、もやし、たけのこ、パセリ 果菜類：きゅうり、なす、トマト、ピーマン、かぼちゃ、さやいんげん、さやえんどう、絹さや、そら豆、ゴーヤ、パプリカ、オクラ、グリーンピース、スナップえんどう、ズッキーニ、かんぴょう、冬瓜、とうもろこし(コーン缶、クリームコーン缶、ポップコーン含む) きのこ類：しいたけ、えのき、しめじ、エリンギ、まいたけ 香味野菜：しょうが、にんにく 果実的野菜：いちご、すいか、メロン			
果物 (りんご、バナナ、オレンジ、レモン、梨、柿、ゆず、すだち、みかん、パイナップル缶、桃缶、レーズン、栗)			
ジャム (いちご、マーマレード)	果汁100%ジュース(調理でのみ使用します) (オレンジ、りんご、グレープ)		
海藻類 (わかめ、ひじき、青のり、のり、塩こんぶ、もずく、わかめふりかけ)			
その他 (こんにゃく、ちくわ、ごま、春雨、梅干し、ツナ缶(ホタテエキス入り)、せんべい)			

※芦屋市立認定こども園・保育所では、アレルギー表示対象28品目のうち、下記の×印のものは使用しません。

えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	アーモンド
あわび	いか	いんげん	オレンジ	キウイフルーツ	カシューナッツ	牛肉	くるみ
ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン				

※1 えび、かにはわかめ、ちりめんじゃこ、もずくに混入している可能性があります。

* はちみつ、黒砂糖は乳児ポツリヌス症予防のため、満1歳まで使用しません。

* 市立認定こども園・保育所では卵は12か月以降(満1歳)から使用します。

(理由：食物アレルギーの原因食材として最も多く、集団給食での安全面を最優先し、

12か月までは家庭で喫食できる量を増やし、いろいろな調理方法で作られた卵料理を食べて慣れる期間とするため)

* クッキングで使用する食材は別途ホワイトボードでお知らせします。

* 表以外の食品・食材も献立に使用することがあります。詳しくは毎月の献立表でご確認ください。