

【たべものシート】

令和3年1月改訂
芦屋市立こども園・保育所

こども園・保育所の給食やクッキング等で使用する食品・食材の一覧表です。(0歳児は離乳食一覧表をご確認ください)
食物アレルギー症状を引き起こすことを防ぐ為に、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。
こども園・保育所では、安全でおいしい給食づくりを目指し、努力していきたいと思っておりますので、
ご協力くださいますようお願いいたします。

★卵類	★小麦製品	★ごま製品	★鶏肉	砂糖
鶏卵	小麦粉	ごま・黒ゴマ	鶏レバー	(三温糖・グラニュー糖・粉糖等)
マヨネーズ	パン	ごま油	鶏がら(だし)	ザラメ
	うどん(干麺)		チキンコンソメ	黒砂糖※
	スパゲティ		★牛肉	はちみつ※
★乳製品	マカロニ	わかめ	★豚肉	みりん
牛乳	中華めん(干麺)	ひじき	ハム・ベーコン	料理酒
チーズ	そうめん・冷麦	青のり粉	ハム・ベーコン(卵なし)	酢
ヨーグルト	麩	のり	焼豚	ケチャップ
バター	コーンフレーク	刻み昆布	★鮭	トマトピューレ
生クリーム	クラッカー	ゆかり	たい	菜種油(キャノーラ油)
カルピス	餃子の皮	ワカメのふりかけ	ひめだい	オリーブオイル
クリームチーズ	はるまきの皮	もずく	さわら・さごし	塩
			★さば	こしょう
★大豆製品	*米		*さんま	カレールー
大豆	もち米	小豆	ぶり・はまち	ハヤシルー
豆腐	米粉(白玉粉・上新粉)	金時豆	あじ(混合だしに含まれる)	カレー粉
納豆	ビーフン	春雨	わかさぎ	重曹
あげ類(油あげ・角あげ等)	おかき・せんべい		カレイ類	ソース(ウスター・中濃)
おから	柏餅	ポップコーン	(カラスカレイ・アブラカレイ等)	お好み・焼きそば)
高野豆腐	きび		メルルーサ	粉寒天
みそ(赤・白・合わせ)	片栗粉		いかなご	マーガリン
枝豆(半分にカット)	ベーキングパウダー		★えび	
きな粉	コーンスターチ		★いか	酒粕(粕汁に使用)
大豆油			*たこ	
しょう油			貝柱	
大豆もやし	こんにやく・糸こんにやく		しらす	かつお節
			かえりちりめん	煮干(だし)
			ツナ缶	混合だし
			*桜干し(いわし)	昆布(だし)
			*ちくわ	だしパック
			*ちくわ(卵なし)	
			*かまぼこ	

裏面もあります

通年		春の献立		通年		冬～春～初夏	
* ほうれん草	グリーンピース	* たけのこ	★ りんご	* いちご			
* トマト	にら	そら豆	★ バナナ				
かぼちゃ(南瓜)	ごぼう	きぬさや(さやえんどう)	★ オレンジ(清見)				
にんじん	れんこん	えんどう豆	* レモン			夏	
大根	コーン缶・クリームコーン缶	スナップえんどう		* メロン			
切干大根	カリフラワー	ふき		* すいか			
かんぴょう	椎茸・干椎茸	夏～				★ 桃	
たまねぎ	* えのき	* とうもろこし	みかん缶			すだち	
もやし	しめじ	* なす	パイナップル缶				
キャベツ	えりんぎ	ゴーヤ	もも缶				
白菜	まいたけ	冬瓜	100%オレンジジュース				
ねぎ	生姜 ・ にんにく	おくら	100%りんごジュース			秋～	
白ネギ	かぶ	ズッキーニ	100%グレープジュース	* 柿			
みつば	トマト缶	レタス	イチゴジャム	* 梨			
* きゅうり	パセリ	パプリカ	マーマレード	* ゆず			
小松菜	* じゃがいも		レーズン	* 栗			
チンゲン菜	さつまいも		梅干し			栗(甘露煮)	
ピーマン	★ 長芋			* みかん			
ブロッコリー	* 里芋						
三度豆(いんげん)	ラディッシュ						
ぜんまい							
アスパラガス							

(★28品目アレルギー, *アレルギー・仮性アレルギーを含む食品です。)

仮性アレルギーとは

食物に対するアレルギー反応ではありませんが、食物に天然に含まれる化学物質、環境汚染によって蓄積・残留してしまった化学物質などのために通常のアレルギー反応の経路を通らずに、アレルギー症状が起ることがあります。アレルギーの人体への作用としくみは違いながらも、アレルギー症状と似た症状を起こすことからこれらの化学物質を仮性アレルギーとよびます。

※芦屋市立こども園・保育所では、重篤なアレルギー症状を起こす可能性のある

くるみ・アーモンドなどのナッツ類、ピーナッツ、日本そばは給食で提供しません。

※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、毎月配布する献立表でご確認ください。

※はちみつ、黒砂糖は乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳まで使用しません。