

保育園で主に使う食品・食材一覧

園で新規のアレルギー反応（じんましん・発赤・目や唇の貼れ、嘔吐等）を起こさないために、初めて食べる食材はご家庭で2回以上食べて症状が出ないことを確認してください。症状が出た場合は必ず小児科を受診し、保育園までご連絡ください。

	食品名	備考欄
穀類	米、もち米、うどん、そうめん、スパゲティ、マカロニ、お麩、中華麺、ラーメン、パン類（食パン、ロールパン、ぶどうパン、パン粉）小麦粉、ホットケーキミックス、ベーキングパウダー、米粉、ペンネ、クロワッサン、蒸しパンミックス	
いも類	じゃがいも、さつまいも、里芋、春雨、片栗粉、こんにゃく類（しらたき含む）、干し芋	
油脂類	サラダ油、オリーブオイル、ごま油、バター、マーガリン、マヨネーズ*2) ※2)	
種実類 木の实	栗、ごま（煎り、すり）	
肉類	鶏肉、鶏ひき肉、鶏ささ身、豚肉、豚ひき肉	
食肉加工品	ベーコン、ハム、ウインナー	
魚介類	あじ、カレイ、さけ、さば、さわら、さんま、しらす、ちりめんじゃこ、たら、ぶり、えび、小魚（かたくちいわし）、魚の骨せんべい	
水産加工品 缶詰	ツナフレーク、ズワイガニフレーク、かつお節、ちくわ、かまぼこ、でんぶ	
豆類 大豆加工品	あずき、グリーンピース、枝豆 大豆（大豆加工品：豆腐、油揚げ、高野豆腐、納豆、豆乳、きな粉、厚揚げ）	
卵類	鶏卵（卵黄、全卵）	
牛乳 乳製品	牛乳（飲用、調理）、生クリーム、ヨーグルト、チーズ、フルーチェ、ホワイトソース カルピス	
野菜類 漬物	あさつき、アスパラガス、ゴーヤ、おくら、かぶ、かぼちゃ、キャベツ、カリフラワー、きゅうり、ごぼう、しょうが、だいこん、たけのこ、たまねぎ、ちんげんさい、ピーマン、なす、にら、 にんじん、にんにく、長ねぎ、はくさい、ブロッコリー、ほうれん草、みつば、レタス、れんこん、こまつな、コーン類（とうもろこし、コーン缶、コーンクリーム缶）、ゆず、山菜、七草、パセリ、トマト、いんげん、絹さや、もやし、春菊、ゆかり、大葉 菜飯の素	
きのこ類	えのき、しいたけ、しめじ、なめこ、まいたけ、マッシュルーム	
果実	いちご、かんきつ類、柿、すいか、梨、メロン、白桃缶、りんご、レーズン、みかん缶、レモン、梅干し、ブルーベリー	
海藻	こんぶ、のり、ひじき、わかめ、寒天、青のり、炊き込みわかめ	
調味料	砂糖、塩、しょうゆ、みそ、ケチャップ、ソース、カレー粉、酢、みりん、調理酒、カレールウ、ゼラチン、こしょう、ハヤシライスルウ、クリームシチュールウ	
菓子類	ビスケット、クラッカー、ケーキ類（小麦粉、卵、牛乳を含んだもの）、ココア、プリン、素、 ジャム（イチゴ・ブルーベリー・マーマレード）	
ベビーフード	粉ミルク、ハイハイ	

※1）上記以外の食品・食材も献立に使用することがあります。詳しくは毎月月末に配布する献立表をご確認ください。

※2）園で使用するマヨネーズは卵不使用のものを使用しています（商品名「エッグケア」）