



★お願い★

年度当初の摂取可能食品は黒色の○で、年度途中で摂取可能な食品が増えた場合には、追加で変更されたことが分かるように摂取可能食品を赤色の○で囲んでください。

卵アレルギー児の摂取可能食品

	全部摂取可能であれば○を記入	他の食材も考慮して摂取可能な食品に○
加熱不十分な卵を原材料とする食品		マヨネーズ（卵入り）
卵料理		スクランブルエッグ、オムレツ、卵とじ 錦糸卵、茶碗蒸し、かきたま汁 うずら卵
卵を衣やつなぎに使用する料理		ハンバーグ、天ぷら、フライ
卵を使用するおやつ （保育所では完全に加熱しています）		プリン、ケーキ類、クッキー類 パイ、ドーナツ、お好み焼き 蒸しパン
卵を使用する加工品		中華麺、パスタ ロールパン、食パン
		ハム、ベーコン、ソーセージ ちくわ、さつま揚げ

・公立保育所の昼食では、卵を使用しない献立にしています。上記のうち、提供しない食品もありますが、食物アレルギーの除去品目の指示確認のため、記載しています。

牛乳アレルギー児の摂取可能食品

	全部摂取可能であれば○を記入	通常量摂取可能な食品に○印
牛乳・乳製品		牛乳*、乳児用調製粉乳* ヨーグルト、チーズ、生クリーム 練乳、バター、スキムミルク
牛乳・乳製品を含む料理、菓子		ホワイトソース、シチュー、カレー 牛乳入りスープ ケーキ類、クッキー類、蒸しパン プリン、ドーナツ
牛乳・乳製品を含む加工食品		ハム、ベーコン、ソーセージ （乳成分入り）インスタント調味料

・\*牛乳アレルギー除去調製粉乳（アレルギー用ミルク）による代替  
必要（商品名\_\_\_\_\_）、 不必要

小麦アレルギー児の摂取可能食品

	全部摂取可能であれば○を記入	通常量摂取可能な食品に○印
小麦を主原料としたもの		うどん、そうめん、パスタ、マカロニ 中華麺、パン、麩 ギョーザ・シュウマイの皮
小麦を含む料理、菓子		天ぷら、フライ ケーキ類、クッキー類
小麦を含む加工食品		ルー

大豆アレルギー児の摂取可能食品

	全部摂取可能であれば○を記入	通常量摂取可能な食品に○印
大豆		大豆、枝豆、もやし
大豆製品		豆腐、厚揚げ、油揚げ、おから きなこ、豆乳、納豆
		味噌、醤油