

3歳以上

### 食物アレルギー・食材チェック表

○アレルギーチェックシート ※アレルギーがある場合にチェックしてください

アレルギーなし	
---------	--

※特定原材料

たまご	
乳	
小麦	
落花生	
えび	
かに	
そば	
くるみ	

※特定原材料に準ずる20品目

あわび	
いか	
いくら	
オレンジ	
カシューナッツ	
キウイフルーツ	
牛肉	
ごま	
鮭	
アーモンド	

さば	
大豆	
鶏肉	
バナナ	
豚肉	
マカダミアナッツ	
もも	
やまいも	
りんご	
ゼラチン	

※アレルギー食材は除去して提供します。給食はすべてたまご不使用のメニューです。

その他	
-----	--

○給食に使用している食材一覧

確認しました(すべて摂食できます)	
-------------------	--

除去希望(未摂食・アレルギー)がある場合こちらにご記入ください

エネルギー源	米・うどん・スパゲティ・マカロニ・中華麺・そうめん・春雨・ビーフン ワンタンの皮・食パン・ロールパン・片栗粉・薄力粉
たんぱく源	麩・豆腐(木綿・絹)・高野豆腐・おから・ゆで大豆・厚揚げ・油揚げ・豆乳・納豆(加熱・非加熱) ちくわ・さつま揚げ・豚肉(小間・ひき肉)・鶏肉(ささみ・ひき肉・もも・むね)・かれい・しらす干し・鮭・ます ツナ缶(油漬・水煮)・たら・カジキ・ぶり・さわら・かつお節・無塩バター・牛乳(加熱・非加熱) スキムミルク・チーズ(粉・ピザ用)
ビタミン・ミネラル源	じゃがいも・さつまいも・にんじん・玉ねぎ・ほうれん草・小松菜・チンゲン菜 ブロッコリー・かぼちゃ・トマト・大根・かぶ・キャベツ・白菜・きゅうり・ねぎ・パセリ粉・枝豆 レタス・ズッキーニ・里芋・さやいんげん・なす・グリーンピース・クリームコーン・にんにく(チューブ) わかめ(乾燥)・ひじき(乾燥)・ピーマン・オクラ・レンコン・とうもろこし・にら・ごぼう・しょうが(チューブ) 切り干し大根・アスパラ・えのき・しめじ・なめこ・しいたけ・のり・あおさのり・昆布・塩昆布・糸こんにゃく・みかん缶
その他	昆布だし・かつおだし・食塩・しょうゆ・味噌・上白糖・油・みりん・料理酒・ケチャップ マヨドレ(卵不使用)・ソース(中濃・ウスター)・酢・鶏ガラスープ・コンソメ・カレー粉・ごま(白・黒) ごま油・ゆかり・トマトジュース・カレーの王子様(アレルギー28品目不使用のもの)・ゼリー・ラムネ

★しらすにえび・カニが混入する場合があります

記入日： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

生年月日： \_\_\_\_\_

児童氏名： \_\_\_\_\_

職員記入欄
