

お名前

生年月日 年 月 日

▲アレルギー注意

ごっくん期 《初期》 (5~6か月ごろ)	モグモグ期 《中期》 (7~8か月ごろ)	カミカミ期 《後期》 (9~11か月ごろ)	パクパク期 《完了》 (1歳~1歳6か月ごろ)		
米	うどん ▲	ビーフン	食パン(パン粉) ▲	ビーンズミックス	メンチカツ
ふ	はるさめ	さわら ▲	油あげ	冷凍ミックスベジタブル	ハンバーグ
じゃがいも	パスタ(マカロニ)	ぶり ▲	きなこ ▲	メープルシロップ	豆腐野菜ハンバーグ
さつまいも	さといも ▲	あじ ▲	がんもどき	小豆(あんこ)	鶏つくねハンバーグ
豆腐 ▲	大豆	さば ▲	あさり ▲	ゼラチン ▲	餃子
しらす	高野豆腐	いわし ▲	いか ▲	寒天 ▲	チキンカツ
かれい	ツナ缶(油抜きする)	さんま ▲	かに ▲	オレンジ ▲	カニしゅうまい
たら ▲	さけ ▲	ちりめんじゃこ ▲	えび(乾燥) ▲	レモン ▲	海鮮しゅうまい
大根(葉を含む)	まぐろ ▲	うすらの卵 ▲	ほたて ▲	キウイ ▲	肉団子
人参	プレーンヨーグルト ▲	鶏卵 ▲	たこ ▲	メロン ▲	しゅうまい
ブロッコリー	チーズ ▲	牛肉 ▲	カニカマ ▲	いちご ▲	なめたけ
ほうれん草	牛乳(離乳食延ばし程度) ▲	豚肉 ▲	桜でんぶ ▲	すいか ▲	フライドポテト
玉ねぎ	鶏肉(ささみ、胸、モモ) ▲	ピーマン・パプリカ	こんにゃく	梨 ▲	ホイップクリーム
かぼちゃ	トマト(皮・種無し)	グリーンアスパラガス	ちくわ ▲	缶詰(桃、パイナップル、みかん) ▲	生クリーム
キャベツ	チンゲン菜	きゅうり	さつまあげ ▲	レーズン ▲	カスタードクリーム
小松菜	いんげん	レタス(サニーレタス)	かまぼこ ▲	ソース(ウイスター)	プリン(素)
白菜	コーンクリーム缶(粒なし)	しょうゆ ▲	はんぺん ▲	ケチャップ	ピーチゼリー
片栗粉	しいたけ	みそ ▲	黒はんぺん ▲	テンメンジャン	マスカットゼリー
麦茶(薄めたもの)	えりんぎ	上白糖(三温糖)	ハム ▲	ごま油 ▲	コールスロードレッシング
	えのき	コンソメ	ベーコン ▲	オイスターソース	和風ドレッシング
	ぶなしめじ	中華だし	ウインナー	牛乳(飲む) ▲	ごまドレッシング
	まいたけ	鶏ガラスープ	絹さやえんどう	マーガリン	冷やし中華のたれ
	マッシュルーム	塩	なす	天ぷら粉	焼肉のたれ
	昆布	食酢	パセリ(パセリ粉)	きくらげ	ミートソース
	わかめ	サラダ油	枝豆 ▲	中華めん	ピザソース
	ひじき	本みりん(みりん風)	長いも	かつおだし(顆粒)	デミグラスソース
	りんご ▲	マヨネーズ ▲	もやし	既製品	
	みかん ▲	にんにく	れんこん	カニコロッケ	ハヤシフレーク
	バナナ ▲	しょうが	ごぼう	えびボール	シチューミックス
	ぶどう ▲	こしょう	ねぎ	卵加工品	タルタルソース
	豆乳(調整乳) ▲	料理酒	たけのこ	白身魚フライ	ラーメンスープ 醤油
	小麦粉 ▲	ボン酢	ニラ	えびかつ	ラーメンスープ 塩
	削り節	めんつゆ	カリフラワー	エビフライ	ラーメンスープ 味噌
		白だし	ゆかり	鮭フライ	
		ジャム	なめこ	あじフライ	
		バター(風味づけ程度)	ごま	黒はんぺんフライ	
			のり(青のり粉)	とんかつ	
			塩麴	ピーマンの肉詰めフライ	
			カレー(カレー粉)	野菜コロッケ	

食べたことのある食材に○をつけてください

あくまでも、びていふるで使用される食材の一覧表になります。成長や状況に応じて対応してください。

※食材の摂取は、体調が良いときに進めましょう。特に、アレルギーに注意する食材は、病院が開院している時間帯に摂取するのが望ましいです。

※基本的に未摂取の食材は提供しませんが、離乳食の進行状況によっては、保護者の承諾を得たうえで摂取することがあります。

※既製品は、保護者に判断していただき託児所で提供してもよいものに○をつけてください。使用食材の詳細については、保育士に声をかけてください。

上記について了解いたしました。

令和 年 月 日

保護者名

印