

下記の食材一覧を確認し、給食で提供するまでにご家庭で食べておいてください。

このみ学園では、食物アレルギーがある場合、医師の診断書(指定の用紙があります)に基づき、アレルギー除去食・代替食を可能な範囲で提供しております。  
「アレルギーでない」「食べても大丈夫」と思っている、初めて食べる食材、特に

## たまご・牛乳・小麦・エビ・イカ・アーモンド※1

はアレルギー反応がしやすい食材の為、ご家庭で2回以上お試しいてからの園での提供になります。子ども達の安全のためにご協力宜しくお願いいたします。

※1(クッキー等焼き菓子にアーモンドパウダー、スライスアーモンドが使用されていることがあります。ご確認ください)

### 食材一覧

野菜	たまねぎ	ピーマン	きゅうり	ごぼう	ブロッコリー	椎茸(生・干し)	
	じゃがいも	黄ピーマン	グリーンピース	なす	カリフラワー	しめじ	
	にんじん	赤ピーマン	さやいんげん	れんこん	えだまめ	えのき	
	カボチャ	キャベツ	さやえんどう	しょうが	オクラ	エリンギ	
	さつまいも	はくさい	水菜	にんにく	とうがん	たけのこ	
	さといも	だいこん	青ネギ	パセリ	ゴーヤ	青じそ	
	コーン(粒)	切干大根	白ネギ	ニラ	金時人参	ゆず	
	コーン(クリーム)	チンゲン菜	小松菜	アスパラガス	菜の花	レモン	
	トマト	ほうれん草	春菊	かぶ	もやし		
肉	鶏肉	豚肉	牛肉	ベーコン	ロースハム		
魚	鮭	さんま	ししゃも	むきえび	ぶり	かまぼこ	
	鯖	ツナ	カレイ	イワシ	タラ	ちくわ	
	しらす干し	花、糸かつお	ひら天	あじ	うなぎ	ホタテ	
	いか						
海藻	カットわかめ	青のり	きざみのり	ひじき	サラダ昆布	もずく	
	塩昆布	あおさ	味付けのり				
その他 調味料	白米	たまご	大豆	食パン	アーモンドプードル	しょうゆ(薄・濃)	
	ビーフン	マヨネーズ	きなこ	お好み焼き粉	アーモンドダイス	食塩	
	玄米	うずら卵	豆乳	ホットケーキミックス	寒天	粗糖	
	もち米	牛乳(加熱・生)	豆腐(木綿・絹・焼)	ベーキングパウダー	ゼラチン	黒糖	
	小麦粉	ヨーグルト	油揚げ	ココア	酒かす	みりん	
	うどん	チーズ(とろける・粉)	厚揚げ	バニラエッセンス	なめたけ	酒	
	焼きそば麺	バター	納豆	りんごジュース	カレールウ	酢	
	そうめん(麺・ばち)	生クリーム	大豆フレーク	オレンジジュース	シチュールウ	ポン酢	
	ひやむぎ	クリームチーズ	ピザソース	ぶどうジュース	ハヤシルウ	かつおだし	
	スパゲティ	オリーブオイル	みそ(合わせ・白・赤)	いちごジャム	焼きそばソース	洋風スープ	
	マカロニ	こめ油	黒豆	リンゴジャム	お好みソース	中華スープ	
	麩	はるさめ	こんにゃく(板・糸)	ももジャム	ウスターソース	かたくり粉	
	天かす	梅ピューレ	いりごま(白・黒)	ブルーベリージャム	カレー粉	ケチャップ	
	ワンタンの皮	抹茶	ごま油	マーマレードジャム	ゆかり	トマトピューレ	
	パン粉	あんこ	はちみつ	カルピス	胡麻ドレッシング		
	果物	いちご	柿	すいか	みかん	デラウェア	きよみ
		びわ	バナナ	パイナップル	りんご	ぶどう	オレンジ
いよかん		キウイ	もも缶				
パン類	メロンパン	シュガーパン	クリームパン	ジャムパン	コロケパン		
かみかみ おやつ	いもけんぴ	炒り大豆	揚げこまる	いわしっ子	とろべー	玄米おかき	
	豆おかき	のりセサミ	かりんとう				

※ブログにもアップしているのでご確認ください