## アレルギーの除去･代替え方法　A 保育所

卵　　卵不使用のマヨドレ、かまぼこ、ルー、麺、ベーコン、ケーキ粉等用意してもらい、なるべく同じものを食べられるよう配慮している。パンは食パンで代用、おやつは主に塩せんべいで対応。プリン卵不使用。

10 月 6 日
パン・豆乳コーンスープ・れんこんハンバーグ・温野菜・フルーツ
牛乳・ビスケット

バンズパン→食パン　ビスケット→塩せんべい

10 月 7 日
きのこうどん・小松菜とささみのマヨネーズ和え・フルーツ
牛乳・甘納豆ケーキ

マヨネーズ→マヨドレ　ケーキ粉卵不使用のもの(森永)

10 月 8 日
さつまいもご飯・豚汁・鮭の塩焼き・フルーツ
牛乳・せんべい

せんべい→塩せんべい

10 月 9 日
ナポリタン・キャベツのチキンスープ・ボイルブロッコリー・フルーツ
牛乳・かぼちゃのソフトパン

除去･代用なし

10 月 10 日
わかめご飯・味噌汁・豚肉のアップルソテー・にんじん甘煮・フルーツ
牛乳・せんべい

せんべい→塩せんべい

# 基本献立から離乳食の展開方法　A 保育所

## 初期

主に家庭で朝、夕どちらか 1 回食べてもらう。

## 中期

主に家庭で、2 回食べてもらう。

## 後期

3 回食になったら、家庭で献立表の食べてないものにチェック(給食室、保育室、家庭用 3 枚)してもらう。おかゆを炊いてもらう。基本献立の味付け前のやわらかい食材を取り分けてもらう。煮汁、だし汁を活用する。1 人ひとりに合わせて必要ならすり鉢を出してもらう。
おやつは、月齢に合わせた赤ちゃん用のおやつを用意する。

## 完了期

献立表の食べてないものにチェック。基本的に普通食のメニューでおかゆの固さ徐々に固くしてもらい、ご飯に移行していく。唐揚げや生姜焼きなどは細かく切って出してもらう。魚は焼いたり煮たりした後にほぐして出してもらう。麺類は、キッチンバサミを活用しカットする。

代替え給食　　B保育所

アレルギー食材：鶏卵・牛乳・乳製品・ソバ・ピーナッツ・大豆・ゴマ・ナッツ
・甲殻類魚類（さば）・その他（キウイ・バナナ）
※小麦（アレルギー検査２判定あり）
※ラインコンタミネーションに関しては、アレルギー除去食解除届提出済み
※アナフィラキシーなし

| 日にち | 献立 | おやつ | 代替え食 | 代替えおやつ |
|---|---|---|---|---|
| 10月6日 | パン<br>豆乳コーンスープ<br>レンコンハンバーグ<br>温野菜<br>フルーツ | 牛乳<br>ビスケット | ご飯<br>鶏がらスープ<br>レンコンハンバーグつなぎは片栗粉（オーブン焼き）<br>温野菜<br>フルーツ（オレンジ） | 白湯<br>野菜ジュース<br>コメ本棒 |
| 10月7日 | きのこうどん<br>小松菜とささみの<br>マヨネーズ和え<br>フルーツ | 牛乳<br>甘納豆ケーキ | ご飯<br>鶏がらスープ<br>鶏肉と小松菜塩炒め<br>フルーツ（オレンジ） | 白湯<br>野菜ジュース<br>ミニハートせんべい |
| 10月8日 | さつまいもご飯<br>豚汁<br>鮭の塩焼き<br>フルーツ | 牛乳<br>おせんべい | さつまいもご飯<br>鶏がらスープ<br>カジキ<br>フルーツ（オレンジ） | 白湯<br>野菜ジュース<br>じゃがいもおかき |
| 10月9日 | ナポリタン<br>キャベツのチキンスープ<br>ボイルブロッコリー<br>フルーツ | 牛乳<br>かぼちゃのソフトパン | ご飯<br>鶏がらスープ<br>ボイルブロッコリー<br>フルーツ（オレンジ） | 白湯<br>野菜ジュース<br>蒸しかぼちゃ |
| 10月10日 | わかめご飯<br>味噌汁<br>豚肉のアップルソテー<br>人参の甘煮<br>フルーツ | 飲むヨーグルト<br>おせんべい | ご飯<br>鶏がらスープ<br>豚肉塩こしょういため<br>人参砂糖煮<br>フルーツ（みかん） | 白湯<br>野菜ジュース<br>ほしっこ（塩せんべい） |
| 10月11日 | 調理パン<br>牛乳<br>フルーツ | ジュース<br>おせんべい | カジキマグロの鶏がらスープ<br>炊き込みご飯<br>野菜ジュース<br>フルーツ（オレンジ） | 白湯<br>トマトジュース<br>コメ |