

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 豆乳コンスープ レンコンハンバーグ 温野菜 フルーツ	牛乳 ビスケット	ご飯 鶏がらスープ レンコンハンバーグつなぎは片 栗粉（オーブン焼き） 温野菜 フルーツ（オレンジ）	白湯 野菜ジュース コメ本棒
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	ご飯 鶏がらスープ 鶏肉と小松菜塩炒め フルーツ（オレンジ）	白湯 野菜ジュース ミニハートせんべい
10月8日	さつまいもご飯 豚汁 鮭の塩焼き フルーツ	牛乳 おせんべい	さつまいもご飯 鶏がらスープ カジキ フルーツ（オレンジ）	白湯 野菜ジュース じゃがいもおかき
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	ご飯 鶏がらスープ ボイルブロッコリー フルーツ（オレンジ）	白湯 野菜ジュース 蒸しかぼちゃ
10月10日	わかめご飯 味噌汁 豚肉のアップルソテー 人参の甘煮 フルーツ	飲むヨーグルト おせんべい	ご飯 鶏がらスープ 豚肉塩こしょういため 人参砂糖煮 フルーツ（みかん）	白湯 野菜ジュース ほしっこ（塩せんべい）
10月11日	調理パン 牛乳 フルーツ	ジュース おせんべい	カジキマグロの鶏がらスープ 炊き込みご飯 野菜ジュース フルーツ（オレンジ）	白湯 トマトジュース コメ