

食生活状況調査書

(こども誰でも通園制度)

面接日		年		月		日	
フリガナ		男	令和 年 月 日生 第 子				
園児名		女					
1	授乳について	母乳を与えた期間 か月～ か月					
		ミルクを与えた期間 か月～ か月 商品名(					
		現在の授乳方法 ミルクのみ 母乳 ミルクと母乳の混合					
		1回のミルクの量と1日の回数 時間おきに cc 1日 回					
		食後の授乳 無 ・ 有 ()cc 母乳					
		最初に牛乳を与えた時期 か月～					
2	飲み物は何で飲んでいますか	哺乳瓶(乳首のサイズ) スプーン コップ その他()					
3	離乳食開始はいつ頃でしたか	か月頃					
4	噛んで食べることができますか	できる あまりできない できない					
5	苦手な食べ物がありますか	無 ・ 有 ()					
6	起床・就寝は何時頃ですか	起床 : 頃 就寝 : 頃					
7	食事時間は何時頃ですか	朝 : 頃 昼 : 頃 夕 : 頃					
8	排便の回数等について	1日 回 便の状態(固い 普通 軟らかい)					
9	アレルギー等で食品の制限はありますか	無 ・ 有 食品名及び理由()					
	家族にアレルギーはありますか	無 ・ 有 (口父)(口母)(口その他					
10	食べ具合はいかがですか	よく食べる 普通 あまり食べない					
11	どのように食べていますか	親が食べさせる 手づかみ スプーン その他()					
12	食べている食品名と調理方法を○で囲んでください。(レトルト食品等も含む)						
		食 品		調 理 方 法			
※保育園記入欄	穀 類	米		おかゆ(すりつぶし ・ 倍粥) 軟飯 ごはん			
		パン (食パン バターロール)		パン粥 フレンチトースト トースト そのまま			
		めん類 (うどん) 麩 その他()		すりつぶし くだくだ煮 やわらか煮			
小麦 ☐	芋 類	じゃが芋 さつまいも		ペースト 粗つぶし やわらか煮			
	油 脂	バター サラダ油					
	魚 類	かれい まぐろ 鮭 ツナ缶 しらす干し いわし あじ さんま さば その他()		ペースト つぶし そのまま			
大豆 ☐	肉 類	鶏肉 豚肉 レバー		ペースト 挽肉 きざみ			
	豆製品	豆腐 納豆		ペースト つぶし そのまま			
	卵	卵 マヨネーズ		つなぎ スープ 卵料理(1/2個程度)			
卵1/2個 ☐	乳製品	ヨーグルト チーズ		料理 そのまま			
		牛乳		料理 飲む牛乳			
飲用牛乳 ☐	野 菜	人参 ・ 南瓜 ・ 大根 ・ かぶ ・ 白菜 玉葱 ・ キャベツ ・ほうれん草 ・小松菜 きゅうり ・ トマト その他()		ペースト つぶし やわらか煮			
	果 物	メロン すいか みかん類 なし りんご		つぶし そのまま			
	調味料	醤油 味噌 塩					
	だ し	昆布 かつおぶし 煮干し					
13		料理にはとろみをつけていますか			はい いいえ		
14		「保育園給食に使用する食品・食材一覧(離乳食・乳幼児食用)」の食材を給食で使用されることをご了承いただけますか			はい		

保育園給食に使用する食品・食材一覧（離乳食用）

保育園給食に使用する食品・食材一覧（乳幼児食用）

保育園給食（離乳食）では、下記の食材料を主に使用します。

小麦製品・大豆製品については摂取できることを確認後、提供させていただきます。

乳幼児食へは、飲用牛乳・卵（卵主体の料理）が摂取できることを確認後、移行します。

それ以外の食品についても、初めて食べる食材料が食物アレルギー反応を誘発することがあるので、離乳食開始及び各月齢において、ご家庭で計画的に食べておいてください。

保育園給食では、下記の食材を使用します。

ご家庭でも、食事のバランスを考えていろいろな食品の取り入れをしてください。

月齢の目安	穀類	野菜・海藻類等	肉・魚・豆類等	その他
5～6 か月頃	米 麩	じゃがいも さつまいも かぼちゃ にんじん 大根 かぶ キャベツ 玉ねぎ きゅうり 小松菜 ほうれん草 白菜 ブロッコリー	白身魚（かれい等） 豆腐	こんぶだし 粉ミルク
7 か月以降	うどん パン	アスパラガス さやいんげん 長ねぎ トマト 冬瓜 小ねぎ しょうが（下茹で用） わかめ ひじき 青のり	きなこ かつおぶし 納豆 大豆 いんげん豆（うずら豆 金時豆） 高野豆腐 しらす ツナ 鶏レバー	しょうゆ みそ 塩 片栗粉 かつおだし

※上記以外の食品を使用する場合があります。

※保育園は集団給食のため取り入れを遅らせている食材があります。各月齢で使用できる食材の詳細は、離乳食のパンフレット等をご確認いただき、ご家庭では少しずつ進めてみてください。

穀類	米 パン（食パン・ロールパン） もち米 米粉 うどん そうめん 麩 きび 小麦粉 上新粉 中華麺 スパゲティ 米粒麦 マカロニ アマランサス ビーフン パン粉 春巻の皮 ぎょうざの皮
いも類及び でん粉類	じゃがいも さつまいも さといも コーンスターチ 春雨 片栗粉
豆類	大豆 ささげ いんげん豆（うずら豆・金時豆）
大豆加工品	豆腐 高野豆腐 油揚げ 納豆 きなこ おから 調整豆乳
種実類	ごま
野菜類	アスパラガス さやいんげん さやえんどう オクラ かぶ かぼちゃ キャベツ きゅうり 小ねぎ ごぼう 小松菜 しょうが にんにく そらまめ 大根 たけのこ 玉ねぎ 冬瓜 パセリ とうもろこし トマト 白菜 なす にら にんじん 長ねぎ ピーマン ブロッコリー ほうれん草 もやし レタス レンコン 菜の花 スナッブえんどう グリンピース セリ
果実類	いちご かんきつ類（みかん・オレンジ・みしょうかん・デコボン・ いよかん・レモン等） すいか メロン なし りんご レーズン
きのこ類	えのきたけ しいたけ しめじ なめこ きくらげ
海藻類	こんぶ わかめ のり 青のり ひじき かんてん
魚介類	あじ いわし かじき かれい かつお 鮭 さんま さわら さば 銀だら ぶり しらす じゃこ かつおぶし 混合削りぶし 煮干し ツナ
肉類・加工品	鶏肉 豚肉 鶏レバー ハム ベーコン
卵類	鶏卵
牛乳・乳製品	牛乳 生クリーム ヨーグルト チーズ バター 乳酸菌飲料
調味料・他	ケチャップ トマトピューレ しょうゆ みそ 油（ごま油・米油等） カレー粉 みりん 酒 砂糖類 塩 ベーキングパウダー しそふりかけ ラム酒 ショートニング ソース 酢（りんご酢・穀物酢等） こしょう ココア はちみつ ワイン ローリエ マヨネーズ風ドレッシング ジャム（いちご・ブルーベリー・マーマレード・りんご） ジュース（オレンジ・りんご・ぶどう等） 麦茶 ゼラチン 梅干し
市販の菓子類	せんべい パームクーヘン ドーナツ ゼリー類 ウエハース クラッカー 菓子パン類

※上記以外の食品を使用する場合があります。