

# 病児食の提供について

## 【病児食提供における安全管理について】

病児保育の特性上、お子さまの継続的な発達段階やアレルギーの詳細を事前に把握することが困難です。病児食提供にあたり、以下の事項についてご確認、ご同意をお願い致します。

1. 当園で提供見込みのある食材を必ずご確認ください。また利用当日の献立を知りたい方はお手数ですが当園までお問い合わせください。お子さまの体調によって、お食事の持参をお願いすることがあります。
2. アレルギーについて

事前に申告のない食材でのアレルギー発症について当園では一切の責任を負いかねます。

また、当園ではアレルギー 28 品目のうち以下の食材を原材料として使用しておりません。使用している食材によっては原材料由来による混入または製造由来の混入の可能性があります。

不使用食品	えび、かに、くるみ、そば、たまご、落花生、アーモンド、あわび、いか、いくら、カシューナッツ、キウイ、さば、マカダミアナッツ
-------	---

3. 離乳食・発達段階の形状について

お子さまの咀嚼能力や嚥下の発達段階を当日のみで判断することはできません。誤嚥・窒息事故防止のため提供する食材及び形状はすべてご家庭で複数回、安全に食べた経験のあるものに限らせていただきます。場合によっては、お子さまの安全を最優先にするため一つ前の段階の離乳食を提供する場合があります。

当園で使用している食材は以下の通りです。

初期(5~6ヶ月頃)	穀類	野菜類・果物類			たんぱく質類	その他
	米(おかゆ)	じゃがいも	ほうれんそう	小松菜	しらす干し(塩抜き)	麦茶
	食パン	さつまいも	白菜	チンゲン菜	豆腐	片栗粉
	うどん	かぼちゃ	きゅうり	バナナ	カレー	昆布だし
	そうめん	にんじん	トマト	りんご	タラ	かつおだし
		だいこん	ブロッコリー	いちご	鯛	
		きゃべつ	カリフラワー	みかん		
		たまねぎ	かぶ			

中期(7~8ヶ月頃)	穀類	野菜類・果物類		たんぱく質類		その他
	マカロニ	いんげん	冬瓜	納豆(加熱)	きな粉	青のり
	麩(ふ)	さやえんどう	なす	水煮大豆	牛乳(加熱)	のり
		グリーンピース	レタス	高野豆腐	鶏肉	ハイハイン
		ピーマン	ズッキーニ	豆乳	ツナ水煮	
		パプリカ		粉チーズ	かつおぶし	
				鮭		

後期(9～11ヶ月)	穀類	野菜類・果物類		たんぱく質類	その他	
	小麦粉	しいたけ	オクラ	豚肉	ひじき	ごま
	米粉	えのき	もやし	牛肉	わかめ	しょうゆ
		しめじ	レーズン		もずく	みそ
		舞茸	ジャム		ごめ油	グラニュー糖
		なめたけ	ブルーベリージャム		ごま油	きび砂糖
		マッシュルーム	オレンジ		オリーブオイル	皮(焼売・春巻き)
		ねぎ	スイカ		バター	ベーキングパウダー

完了期(12～15ヶ月)	穀類	野菜類・果物類		たんぱく質類	その他	
	中華麺	れんこん	しょうが	納豆(生)	ウスターソース	本みりん
	スパゲッティ	ごぼう	にんにく	うす揚げ	オイスターソース	卵不使用マヨネーズ
	春雨	パセリ	たけのこ	厚揚げ	とんかつソース	ケチャップ
	糸こんにゃく	アスパラ	コーン	ちくわ	コンソメ	カレー粉
	フォー	水菜	エリンギ	かまぼこ	鶏がらスープの素	シチュールウ
		里芋	干しいたけ	ツナ(油煮)	米酢	ゆかり
		春菊	パイン缶	ウインナー	寒天	ホットケーキミックス
		えだまめ	桃缶	ベーコン	ココア	揚げ物類
		セロリ	ゆず果汁	ハム	梅干し	ラード
		切干大根	レモン果汁	さわら	フルーチェ	黒糖
		ニラ		ちりめんじゃこ	ぶどうジュース	塩こうじ
				牛乳(生)	ビーツ(粉末)	塩昆布
				生クリーム	メープルシロップ	パイシート
			チーズ	市販菓子		
			ヨーグルト	各食品に基づく加工食品		

### 【うどんの提供について】

お子さまの体調により、うどんの提供をご希望される方は以下の献立になります。

…うどん(乾麺または生めん)、鮭(缶詰または生)、ほうれんそう、たまねぎ、だし汁、みそ