

園の離乳食で提供しない食材について

<園全体で提供しない食材>

※「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン」より

食 材 理 由	
煎り大豆、うずらの卵、飴、球形チーズ さくらんぼ、巨峰、マスカット	球形という形状が危険な食材のため
ミニトマト	球形という形状が危険な食材のため、大玉トマトに代替する
餅、白玉団子	つるつるしており、噛む前に誤嚥してしまう危険が高いため
いか	小さく切ること、加熱すると固くなりかみ切れず、気道に入る危険がある食材のため
カニ、種実類(アーモンド、ピーナッツ) マンゴー、キウイ、そば	乳幼児は食物アレルギーを引き起こしやすい食材と言われているため
やまいも	触れるとかゆみが出やすいため
貝類(オイスターソース、お好み焼きソース)	貝類を法人統一で提供しないため

<園の離乳食で提供しない食材>

食 材 理 由	
えび、パイナップル	乳幼児は食物アレルギーを引き起こしやすい食材と言われているため
こんにやく、白滝、練り製品(かまぼこ、竹輪)、もち米	誤嚥を防ぐため
チョコレート、生クリーム、プリン、 カスタードクリーム	乳児期に合った味(甘味)ではないため
ココア、紅茶、ミルクティー、緑茶、ほうじ茶	カフェインが入っているため
はちみつ、黒糖	ボツリヌス菌が含まれており、乳児ボツリヌス症が発症する恐れがあるため※
フランスパン、ベーグル	固く、食べづらいため。食パンやロールパンに代替する。
胚芽米、雑穀米、押し麦	消化に負担がかかるため
柿、メロン グレープフルーツ	咀嚼により細かくなったとしても食塊の固さ、切り方によっては詰まりやすいため、園では、他の果物に代替え 酸味が強く、離乳食には不向きなため他の果物に代替え
小魚	乳児期に合った固さでないため
栗・甘栗	誤嚥の危険性があるため

※乳児ボツリヌス症: 便秘・元気がない・おっぱいを飲まない泣き声小さくなる・顔が垂れ下がる・首が座らなくなる

<離乳食の提供に配慮が必要な食材>

食 材 理 由	
ゴーヤ、大葉、春菊、三つ葉、茗荷	風味が強いため、量を減らして提供
にんにく、生姜	臭み取りで使用。刻みやすしおろして使用の際は量を減らし、調理する。
しらす、じゃこ	海老の混入がないか確認が必要
海苔	噛み切ることが難しいため、刻みのりに代用する
ジュース類	甘味が強いものは、他のものに代用もしくは薄めて提供
りんご、梨	加熱して提供する
豆類(蒸し大豆・ミックスピーズなど)	薄皮を剥く、潰したり、カットしたりして提供
漬物類(たくあん、梅干しなど)	塩味が強い為、量を減らして使用する。また、使用する際は細かく切るといった切り方にも配慮する (原材料に「園の離乳食で提供しない食材」が含まれている場合は、除去する)
枝豆	ペースト状にして提供

<離乳食(後期食・完了食)での配慮点>

食材	理由
市販パン	離乳時期に適した甘味ではないため 甘味を配慮したパンに代替える
市販ゼリー	離乳時期に適した甘味でないため 果物、手作りゼリーに代替える
揚げ物	消化への負担がかかるため 炒め物・おやき等調理方法を変える
加糖ヨーグルト	離乳時期に適した甘味でないため 無糖ヨーグルトに代替し、グラニュー糖で甘さの調節を する（1%程度の甘さで酸味を抑える）
ヨーグルトドリンク	離乳時期に適した甘味でないため 牛乳・麦茶等に代替え
カレー	離乳時期に適した味でないため 赤ちゃん用カレールーに代替え、ルーを薄めるなど配慮する

※表の他にも配慮が必要な食材については毎月の献立に記載致します。