

幼児食 禁止食材・食材の切り方について

2026. 08. 01

○ 禁 止 食 材

大豆（ひきわり納豆を除く）、スナックさや、水菜、のり（のりつく、刻みのり可）、きのこ全般、わかめ、ぶどう、さくらんぼ（カットされた種抜きの缶詰可）、ラムネ

※ 提供されていないが、今後も提供しないで欲しい食材

ウズラの卵、イカ、ナッツ（砕いたもの・ライスクッキーも含む）、白玉団子、こんにゃく、キャンディーチーズ、飴玉、小さいカップゼリー（マクトンプチゼリーなど）、さくらんぼ、鯖、中華麺

○ 切り方を変更する食材**基本サイズ**

1～2才：きざみ5mm角

3～6才：一口大1cm×1cm×1cm

※ 3～6才（一口大）で切り方を指定して欲しい食材

- ・ 枝豆、グリーンピース、ミックスベジタブル → 細かく刻む
- ・ ち く わ → 朝のソテーの切り方はOK その他は縦半分にしてから乱切り（煮物など）
- ・ カットソーセージ（ウインナー入りソテー）
→ ウインナーを重点的に、全体的に切る（輪切りにならないようにカット）
- ・ え び → エビフライ・エビの天ぷらは縦半分にカットしてから1cmに切る 芝エビは刻み
- ・ り ん ご → いちょう切り

○ そ の 他

- ・ 鶏肉のそぼろ→全体的にとろみを付ける or 幼児食のみとろみを付ける
→ とろみを付けるのが難しく、別メニューに変更
- ・ 1～2歳は「きざみ」のコメントの入力を行う。ただし、要望があれば個人対応とする。