

キッズ	屋敷	3色賞状群			おやつ	3〜5歳児																						
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		エネルギーたんぱく質糖質脂質水分	糖分量																					
1	土	ご飯 鮭の磯辺焼き 切干大根の煮物 みそ汁(えのき茸・玉ねぎ) フルーツ(オレンジ)	おこめリング・ご飯 砂糖・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鮭・豆乳・豚肉・味噌	あおさ粉・えのき茸・オレンジ・キャベツ・玉ねぎ・人参・切干大根	牛乳 豆乳くすもち おこめリング	557 kcal 238 g 17.1 g 80.9 g 1.0 g																					
2	日																											
3	月	イハント おひなまつりご飯 さつま芋と鶏肉のコンソメ煮 すまし汁(花ふ・キャベツ) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・さつま芋・花ふ・砂糖・油・ホットケーキミックス・バター	カルピス・玉子・鶏肉・油揚げ・豆乳	キヌサヤ・キャベツ・バナナ・黄桃缶・玉ねぎ・人参	カルピス ひな祭り☆桃のケーキ	531 kcal 17.6 g 18.1 g 81.2 g																					
4	火	麻婆豆腐 もやしと玉子の炒め物 中華スープ(コーン・人参)	ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油・ホットケーキミックス・バター	玉子・豆腐・豚肉・味噌・牛乳・豆乳	グリーンピース・コーン・もやし・玉ねぎ・小松菜・人参・生姜・かぼちゃ	牛乳 かぼちゃまんじゅう	629 kcal 23.2 g 18.6 g 98.1 g 1.8 g																					
5	水	鶏うどん さつま芋ときゅうりのサラダ フルーツ(バナナ)	うどん・ご飯・さつま芋・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豚肉・油揚げ	きゅうり・バナナ・玉ねぎ・人参・白菜・万能ねぎ	牛乳 ジュシー(沖縄風ご飯)	553 kcal 20.4 g 14.5 g 88.6 g 1.3 g																					
6	木	鉄分強化1ふりかけごはん 助産夕方のきのこあんかけ 炒り粉豆腐 みそ汁(大根・ごぼう) フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・米粉・片栗粉・油	スケソウタラ・牛乳・豆乳・豚肉・粉豆腐・味噌	ごぼう・しめじ・バナナ・玉ねぎ・人参・水菜・大根	牛乳 米粉みそ蒸しパン	594 kcal 21.5 g 16.4 g 94.9 g 1.8 g																					
7	金	カレーライス 大根のマヨサラダ フルーツ(オレンジ)	ご飯・じゃが芋・マヨネーズ・砂糖・油・さつま芋・片栗粉・小麦粉	牛乳・豚肉・チーズ・豆乳	オレンジ・きゅうり・コーン・玉ねぎ・人参・大根	牛乳 さつま芋のボンデケーキ	627 kcal 21.8 g 22.6 g 89.7 g 1.6 g																					
8	土	ご飯 カラスカレイのムニエル 豚肉と野菜のとりみ煮 みそ汁(かぼちゃ・油揚げ) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・バター・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	カラスカレイ・牛乳・豚肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・キャベツ・パイナップル缶・玉ねぎ・人参	牛乳 肉ふりかけおにぎり	620 kcal 24.5 g 22.2 g 91.2 g 1.2 g																					
9	日																											
10	月	スバゲッティミートソース コーンポテトサラダ スープ(白菜・人参)	じゃが芋・スバゲッティ・バター・マヨネーズ・砂糖・小麦粉・油・ホットケーキミックス	豚肉・牛乳・豆乳	グリーンピース・コーン・玉ねぎ・人参・白菜	牛乳 メロンパン ※	585 kcal 24.7 g 21.2 g 77.0 g 2.1 g																					
11	火	ご飯 鶏のから揚げ 白菜とひじきのごま煮 みそ汁(玉ねぎ・ごぼう)	ごま・ご飯・じゃが芋・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・味噌	ごぼう・にんにく・ひじき・玉ねぎ・人参・生姜・白菜・不知火(しらぬい)	牛乳 みそポテト フルーツ(不知火)	536 kcal 17.8 g 18.9 g 81.5 g 1.3 g																					
12	水	鉄分強化1ふりかけごはん 助産夕方のマヨ焼き 豆腐と豚肉の煮物 みそ汁(焼☆もやし) フルーツ(バナナ)	ご飯・マヨネーズ・砂糖・小麦粉・焼☆・食パン・片栗粉・油	きな粉・スケソウタラ・牛乳・豆腐・豚肉・味噌	バナナ・もやし・玉ねぎ・小松菜・人参・水菜	牛乳 きな粉クリームパン	594 kcal 26.4 g 21.8 g 80.4 g 1.4 g																					
13	木	ご飯 ひき肉入りオムレツ キャベツの和えもの ミルクスープ(人参・チンゲン菜) フルーツ(オレンジ)	うどん・ご飯・じゃが芋・バター・砂糖・片栗粉・油	花かつお・牛乳・玉子・鶏肉	あおさ粉・オレンジ・キャベツ・チンゲン菜・パプリカ・赤・玉ねぎ・人参	牛乳 ミニ焼きうどん(ソース味)	588 kcal 21.9 g 19.2 g 88.6 g 1.8 g																					
14	金	ご飯 クリームシチュー かぼちゃサラダ フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・油	牛乳・豚肉・チーズ	かぼちゃ・きゅうり・グリーンアスパラ・グリーンピース・バナナ・玉ねぎ・人参	牛乳 チーズ入りふりかけおにぎり	615 kcal 20.9 g 25.4 g 82.5 g 1.7 g																					
15	土	ご飯 鮭の磯辺焼き 切干大根の煮物 みそ汁(えのき茸・玉ねぎ) フルーツ(オレンジ)	おこめリング・ご飯・砂糖・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鮭・豆乳・豚肉・味噌	あおさ粉・えのき茸・オレンジ・キャベツ・玉ねぎ・人参・切干大根	牛乳 豆乳くすもち おこめリング	557 kcal 23.8 g 17.1 g 80.9 g 1.0 g																					
<p>年齢 給与栄養自摂量 当月平均給与栄養量</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年齢</th> <th>1人1日たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分量</th> <th>エネルギーkcal</th> <th>炭水化物g</th> <th>たんぱく質g</th> <th>脂質g</th> <th>塩分量g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3〜5歳</td> <td>585/24.1/16.2/85.5/1.6未満</td> <td>584</td> <td>85.9</td> <td>21.8</td> <td>19.7</td> <td>1.5</td> </tr> <tr> <td>1〜2歳</td> <td>485/20.1/13.5/71.0/1.4未満</td> <td>474</td> <td>69.3</td> <td>18.0</td> <td>15.9</td> <td>1.2</td> </tr> </tbody> </table>								年齢	1人1日たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分量	エネルギーkcal	炭水化物g	たんぱく質g	脂質g	塩分量g	3〜5歳	585/24.1/16.2/85.5/1.6未満	584	85.9	21.8	19.7	1.5	1〜2歳	485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	474	69.3	18.0	15.9	1.2
年齢	1人1日たんぱく質/脂質/炭水化物/塩分量	エネルギーkcal	炭水化物g	たんぱく質g	脂質g	塩分量g																						
3〜5歳	585/24.1/16.2/85.5/1.6未満	584	85.9	21.8	19.7	1.5																						
1〜2歳	485/20.1/13.5/71.0/1.4未満	474	69.3	18.0	15.9	1.2																						

※3/10(月)にえがお園ではカップケーキ作りのクッキングを行い、午後おやつに提供します。

キッズ	屋敷	3色賞状群			おやつ	3〜5歳児	
		熱や力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		エネルギーたんぱく質糖質脂質水分	糖分量
16	日						
17	月	ご飯 鶏肉とキャベツの甘酢炒め さつま芋の煮物 みそ汁(花ふ・玉ねぎ) フルーツ(バナナ)	せんべい・ご飯・さつま芋・砂糖・油	牛乳・鶏肉・味噌	キャベツ・バナナ・黄桃缶・寒天・玉ねぎ・人参・わかめ・なめこ・とうもろこし	牛乳 黄桃缶ゼリー せんべい	564 kcal 18.6 g 18.9 g 87.3 g 1.2 g
18	火	ご飯 麻婆豆腐 もやしと玉子の炒め物 中華スープ(コーン・人参)	ごま油・ご飯・砂糖・片栗粉・油・ホットケーキミックス・バター	玉子・豆腐・豚肉・味噌・牛乳・豆乳	グリーンピース・コーン・もやし・玉ねぎ・小松菜・人参・生姜・かぼちゃ	牛乳 かぼちゃまんじゅう	629 kcal 23.2 g 18.6 g 98.1 g 1.8 g
19	水	鶏うどん さつま芋ときゅうりのサラダ フルーツ(バナナ)	うどん・ご飯・さつま芋・砂糖・小麦粉・油	牛乳・鶏肉・豚肉・油揚げ	きゅうり・バナナ・玉ねぎ・人参・白菜・万能ねぎ	牛乳 ジュシー(沖縄風ご飯)	553 kcal 20.4 g 14.5 g 88.6 g 1.3 g
20	木						
21	金	ご飯・カレー ウインナー フライドポテト マカロニサラダ フルーツ(バナナ)	ご飯・さつま芋・マカロニミックス・砂糖・小麦粉・片栗粉・油・じゃが芋	チーズ・牛乳・豆乳・ツナフレーク缶・ウインナー・豚肉	キャベツ・人参・きゅうり・コーン・玉ねぎ・人参・大根・バナナ	牛乳 さつま芋のボンデケーキ	587 kcal 13.3 g 20.5 g 78.6 g 2.9 g
22	土	ご飯 カラスカレイのムニエル 豚肉と野菜のとりみ煮 みそ汁(かぼちゃ・油揚げ) フルーツ(バナナ)	ごま油・ご飯・バター・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	カラスカレイ・牛乳・豚肉・味噌・油揚げ	かぼちゃ・キャベツ・パイナップル缶・玉ねぎ・人参	牛乳 肉ふりかけおにぎり	624 kcal 21.6 g 22.1 g 91.2 g 1.2 g
23	日						
24	月	スバゲッティミートソース コーンポテトサラダ スープ(白菜・人参)	じゃが芋・スバゲッティ・バター・マヨネーズ・砂糖・小麦粉・油	豚肉・牛乳	グリーンピース・コーン・玉ねぎ・人参・白菜	牛乳 ★お誕生日会メニュー★	583 kcal 24.6 g 21.2 g 77.1 g 2.1 g
25	火	ご飯 鶏のから揚げ 白菜とひじきのごま煮 みそ汁(玉ねぎ・ごぼう)	ごま・ご飯・じゃが芋・砂糖・小麦粉・片栗粉・油	牛乳・鶏肉・味噌	ごぼう・にんにく・ひじき・玉ねぎ・人参・生姜・白菜・不知火(しらぬい)	牛乳 みそポテト フルーツ(不知火)	536 kcal 17.8 g 18.9 g 81.5 g 1.3 g
26	水	鉄分強化1ふりかけごはん 助産夕方のマヨ焼き 豆腐と豚肉の煮物 みそ汁(焼☆もやし) フルーツ(バナナ)	ご飯・マヨネーズ・砂糖・小麦粉・焼☆・食パン・片栗粉・油	きな粉・スケソウタラ・牛乳・豆腐・豚肉・味噌	バナナ・もやし・玉ねぎ・小松菜・人参・水菜	牛乳 きな粉クリームパン	594 kcal 26.4 g 21.8 g 80.4 g 1.4 g
27	木	ご飯 ひき肉入りオムレツ キャベツの和えもの ミルクスープ(人参・チンゲン菜) フルーツ(オレンジ)	うどん・ご飯・じゃが芋・バター・砂糖・片栗粉・油	花かつお・牛乳・玉子・鶏肉	あおさ粉・オレンジ・キャベツ・チンゲン菜・パプリカ・赤・玉ねぎ・人参	牛乳 ミニ焼きうどん(ソース味)	588 kcal 21.9 g 19.2 g 88.6 g 1.8 g
28	金	ご飯 クリームシチュー かぼちゃサラダ フルーツ(バナナ)	ご飯・砂糖・油	牛乳・豚肉・チーズ	かぼちゃ・きゅうり・グリーンアスパラ・グリーンピース・バナナ・玉ねぎ・人参	牛乳 チーズ入りふりかけおにぎり	606 kcal 20.8 g 24.6 g 82.1 g 1.5 g
29	土	ご飯 鮭の磯辺焼き 切干大根の煮物 みそ汁(えのき茸・玉ねぎ) フルーツ(オレンジ)	おこめリング・ご飯・砂糖・片栗粉・油	きな粉・牛乳・鮭・豆乳・豚肉・味噌	あおさ粉・えのき茸・オレンジ・キャベツ・玉ねぎ・人参・切干大根	牛乳 豆乳くすもち おこめリング	557 kcal 23.8 g 17.1 g 80.9 g 1.0 g
30	日						
31	月	ご飯 鶏肉とキャベツの甘酢炒め さつま芋の煮物 みそ汁(花ふ・玉ねぎ) フルーツ(バナナ)	せんべい・ご飯・さつま芋・花ふ・砂糖・油	牛乳・鶏肉・味噌・油揚げ	キャベツ・バナナ・黄桃缶・寒天・玉ねぎ・人参	牛乳 黄桃缶ゼリー せんべい	564 kcal 18.6 g 18.9 g 87.3 g 1.2 g

※午前おやつ(乳児のみ)  
月・水・金・カップヨーグルト  
火・木・土・煎餅・牛乳

※夕間食:日替わりおにぎり(ツナ、おかか、ふりかけ等)



# 3月 離乳食 献立表

## えぶちにしや園

日付	5~6ヶ月食			7~8ヶ月食			9~11ヶ月食		
	曜日	食材	食材	曜日	食材	食材	曜日	食材	食材
1	土	米、きな粉(きな粉がゆ) キャベツ 玉ねぎ	米 焼きふん キャベツ、人参、玉ねぎ	米 焼きふん キャベツ、人参、玉ねぎ	17	月	米 カレイ キャベツ	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 さつま芋	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 さつま芋
3	月	米 カレイ 人参	米 カレイ 人参、さつま芋、玉ねぎ キャベツ	米 カレイ 人参、さつま芋、玉ねぎ キャベツ	18	火	米 豆腐 かぼちゃ	米 豆腐 玉ねぎ、小松菜、人参 かぼちゃ	米 豚ひき肉 玉ねぎ、小松菜、人参 かぼちゃ、もやし
4	火	米 豆腐 かぼちゃ	米 豆腐 玉ねぎ、小松菜、人参 かぼちゃ	米 豚ひき肉 玉ねぎ、小松菜、人参 かぼちゃ、もやし	19	水	うどん しらす 白菜	うどん しらす 白菜、人参、さつま芋 きゅうり、玉ねぎ	うどん 鶏もも肉 白菜、人参、さつま芋 きゅうり、玉ねぎ
5	水	うどん しらす 白菜	うどん しらす 白菜、人参、さつま芋 きゅうり、玉ねぎ	うどん 鶏もも肉 白菜、人参、さつま芋 きゅうり、玉ねぎ	21	金	米 焼きふん さつま芋	米 焼きふん さつま芋 玉ねぎ、じゃが芋、人参 大根、きゅうり、さつま芋	米 焼きふん さつま芋 玉ねぎ、じゃが芋、人参 大根、きゅうり、さつま芋
6	木	米 カレイ 玉ねぎ	米 カレイ 玉ねぎ、人参、大根	米 豚もも肉 玉ねぎ、人参、大根	22	土	米 カレイ かぼちゃ	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 かぼちゃ	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 かぼちゃ
7	金	米 焼きふん さつま芋	米 焼きふん 玉ねぎ、じゃが芋、人参 大根、きゅうり、さつま芋	米 焼きふん 玉ねぎ、じゃが芋、人参 大根、きゅうり、さつま芋	24	月	米 豆腐 白菜	米 豆腐 玉ねぎ、じゃが芋、白菜 人参	米 豚ひき肉 玉ねぎ、じゃが芋、白菜 人参
8	土	米 カレイ かぼちゃ	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 かぼちゃ	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 かぼちゃ	25	火	米 焼きふん 玉ねぎ	米 焼きふん 人参、白菜、玉ねぎ じゃが芋	米 焼きふん 人参、白菜、玉ねぎ じゃが芋
10	月	米 豆腐 白菜	米 豆腐 玉ねぎ、じゃが芋、白菜 人参	米 豚ひき肉 玉ねぎ、じゃが芋、白菜 人参	26	水	米、きな粉(きな粉がゆ) 小松菜 人参	米 鶏ささみ 玉ねぎ、小松菜、人参	米 鶏ささみ 玉ねぎ、小松菜、人参 もやし
11	火	米 焼きふん 玉ねぎ	米 焼きふん 人参、白菜、玉ねぎ じゃが芋	米 焼きふん 人参、白菜、玉ねぎ じゃが芋	27	木	米 カレイ キャベツ	米 カレイ じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ 人参、チンゲン菜	米 カレイ じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ 人参、チンゲン菜、赤パプリカ
12	水	米、きな粉(きな粉がゆ) 小松菜 人参	米 鶏ささみ 玉ねぎ、小松菜、人参	米 鶏ささみ 玉ねぎ、小松菜、人参 もやし	28	金	米 豆腐 かぼちゃ	米 豆腐 人参、玉ねぎ、かぼちゃ きゅうり	米 豚もも肉 人参、玉ねぎ、かぼちゃ きゅうり
13	木	米 カレイ キャベツ	米 カレイ じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ 人参、チンゲン菜	米 カレイ じゃが芋、玉ねぎ、キャベツ 人参、チンゲン菜、赤パプリカ	29	土	米、きな粉(きな粉がゆ) キャベツ 玉ねぎ	米 焼きふん キャベツ、人参、玉ねぎ	米 焼きふん キャベツ、人参、玉ねぎ
14	金	米 豆腐 かぼちゃ	米 豆腐 人参、玉ねぎ、かぼちゃ きゅうり	米 豚もも肉 人参、玉ねぎ、かぼちゃ きゅうり	31	月	米 カレイ キャベツ	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 さつま芋	米 カレイ キャベツ、玉ねぎ、人参 さつま芋
15	土	米、きな粉(きな粉がゆ) キャベツ 玉ねぎ	米 焼きふん キャベツ、人参、玉ねぎ	米 焼きふん キャベツ、人参、玉ねぎ					

※食材が変更となることがあります。変更となった際には、お知らせ致します。  
 ※初期食はそれぞれの食材のペースト食と野菜スープ、中期食は主食(おかゆ等)、たんぱく源と野菜の煮物、野菜スープ、後期食は主食(おかゆ等)、たんぱく源と野菜の煮物、野菜スープ、スティック野菜のメニュー形態で提供いたします。  
 ※主食が種類の場合等、上記のメニュー形態は変更になることがあります。

# 3月 食育だより

令和7年3月 えぶちにしや園・えがお園

寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日が差し、日中はポカポカした春の陽気が感じられるようになってきました。今年度も残りわずかとなり、卒園や進級が近づいてきました!! ひな祭りやホワイトデーなどイベントも多くある3月☆元氣いっぱい過ごすことができるように、しっかり栄養を取り体調を整えていきましょう!

## 3月3日はひな祭り ~お祝い料理について~

3月3日は「ひな祭り」です。桃の花がきれいに咲くことから、「桃の節句」ともいいます。女の子の成長と幸せを願い、ひな人形をかざり、桃の花など色とりどりのお供えものをし、ちらし寿司や潮汁(うしおじり)などのごちそうを食べてお祝いします。

### ○ちらし寿司○

縁起のよい食べ物をふんだんに使うことで、将来の健康と幸福を願います。エビは長寿、ハスは見通しがきく、豆はマメに働ける、菜の花は春らしさの意味があります。

### ○白酒○

「桃花酒」ともいい、厄を払うとされます。お酒なので、子どもにはアルコール分のない甘酒などにしましょう。

### ○ひし餅○

桃色(桜の花をイメージ): 魔除け  
 白色(雪をイメージ): 清浄、子孫繁栄、長寿  
 緑色(草や花をイメージ): 健康、厄除け  
 基本は3色ですが、黄色やオレンジを加えて5段や7段にするなど、形式は地域によって様々です。

### 旬のフルーツ 不知火(しらぬい)が入ります☆

3月に旬のフルーツ「不知火(しらぬい)」が入ります。下記3点に気をつけて、新しい味覚を楽しんでください!

★複数回ご家庭でチャレンジしてから保育園で食べるようにしましょう♪  
 ★体調が悪い時・お腹を壊した後は食べるのを控えましょう!  
 ★粒が大きい・皮が厚いため提供の際には形状をお子様の成長に合わせましょう◎

### 今月のレシピ紹介♡♡

#### ♡さつま芋のボンデケーキ♡

【材料】 幼児1人分

- ・さつま芋・・・30g
- ・スライスチーズ・・・1/10p
- ・無調整豆乳・・・7cc
- ・片栗粉・・・8g
- ・小麦粉・・・2g
- ・砂糖・・・2g
- ・塩・・・0.1g

【作り方】

- ①芋は皮をむいてレンジ又は蒸して温かいうちにちぎったチーズを加えて一緒につぶします。
- ②①に片栗粉、小麦粉、砂糖、塩を入れて練り合わせます。そこに少しずつ豆乳を加えて手で丸められる柔らかさにします。
- ③②の生地をお子様が一口で食べられないような大きさに丸めて190℃に熱したオーブンで15～20分焼いて下さい。

## 食物アレルギーについて

食物アレルギーは、特定の食物を摂取した後にアレルギー反応を介して「皮膚」「呼吸器」「消化器」あるいは全身に症状が起こることをさします。その症状が、複数同時にかつ急激に出現した場合を「アナフィラキシー」と呼び、その中でも血圧や意識の低下や脱力等が見られる場合を「アナフィラキシーショック」と呼びます。食物アレルギーは低年齢であるほど発症率が高いといわれています。

### 8大アレルギー(特定原材料)とは

特に発症数、重篤度から勘案して表示が義務化されている食材です。  
**卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ** の8つが該当します。  
 ※2025年の4月より「くるみ」が義務表示へ移行され、**8大アレルギー**となります。  
 特定原材料に比べると少ないですが、症例数や重篤な症状を呈する人の数が多く、表示が奨励されている食材もあります(20品目)

○推奨表示一覧○  
 いくら、キウイフルーツ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉、アーモンド

### 年齢別原因食物(粗集計)

	0歳	1,2歳	3-6歳	7-17歳	18歳以上
1	鶏卵 60.8%	鶏卵 39.9%	木の实類 27.8%	牛乳 16.9%	小麦 22.5%
2	小麦 24.3%	牛乳 17.6%	牛乳 16.0%	木の实類 16.8%	甲殻類 16.9%
3	小麦 10.8%	木の实類 15.4%	鶏卵 14.7%	鶏卵 14.5%	果実類 9.8%
4	-	魚卵 8.2%	落花生 15.4%	魚卵 12.0%	甲殻類 10.2%
5	-	落花生 8.6%	魚卵 10.3%	落花生 9.1%	木の实類 7.7%
6	-	小麦 5.8%	小麦 6.7%	果実類 7.8%	牛乳 5.9%
7	-	-	-	小麦 7.6%	-
小計	96.2%	89.8%	87.5%	82.8%	67.8%

※各年齢群で5%以上を占める原因食物の割合