

2024年4月度 和泉チャイルド幼稚園 初期メニュー(5~6か月頃)

*お米は滋賀県産こしひかりを使用しています。
*2号・3号園児および1号・3号外預かり保育の園児の方は午後おやつがあります。



栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
平均栄養価	37kcal	0.9g	0.1g	19mg



*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

日曜日 曜日	献立名	主な材料と体内での働き			
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1月	人参のペースト じゃが芋のペースト 10倍がゆ		人参 じゃが芋	米	
2火	玉ねぎのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		玉ねぎ 人参	米	
3水	じゃが芋のペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ		小松菜 じゃが芋	米	
4木	人参のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		人参 玉ねぎ	米	
5金	小松菜のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		小松菜 玉ねぎ	米	
6土	入園式				
8月	ほうれん草のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		ほうれん草 玉ねぎ	米	
9火	キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
10水	さつまいものペースト 白菜のペースト 10倍がゆ		白菜 さつまいも	米	
11木	じゃが芋のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		人参 じゃが芋	米	
12金	かぼちゃのペースト 白菜のペースト 10倍がゆ		かぼちゃ 白菜	米	
13土	人参のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		人参 玉ねぎ	米	
15月	小松菜のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		小松菜 玉ねぎ	米	

*献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

日曜日 曜日	献立名	主な材料と体内での働き			
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
16火	キャベツのペースト ほうれん草のペースト 10倍がゆ		キャベツ ほうれん草	米	
17水	人参のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		人参 玉ねぎ	米	
18木	さつまいものペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ		小松菜 さつまいも	米	
19金	キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
20土	大根のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		大根 人参	米	
22月	キャベツのペースト 人参のペースト 10倍がゆ		キャベツ 人参	米	
23火	お弁当の日				
24水	じゃが芋のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		人参 じゃが芋	米	
25木	さつまいものペースト 小松菜のペースト 10倍がゆ		小松菜 さつまいも	米	
26金	白菜のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		白菜 人参	米	
27土	大根のペースト 人参のペースト 10倍がゆ		大根 人参	米	
29月	昭和の日				
30火	ほうれん草のペースト 玉ねぎのペースト 10倍がゆ		ほうれん草 玉ねぎ	米	

*毎月の給食献立表を参考に給食の当日までにそれぞれの食品を家庭で必ず食べておいて下さい。
園での食物アレルギーの初めての発症を防ぐためですので、ご協力お願いします。

*食物アレルギーの程度にはそれぞれのこどもに差異があります。
そのためアレルギー対応食は食物アレルギー反応を起こす種類が多いこどもに合わせて献立の食材を考えています。
栄養価についてはどのこどもにも十分に行き届くように考えていますのでご理解をお願い致します。

2024年4月2日(火)

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

原材料資料

2024/3/15 12:23

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>玉ねぎのペースト		
	玉ねぎ		玉葱
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

2024年4月3日(水)

(認)和泉チャイルド幼稚園

原材料資料

2024/3/15 12:23

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>じゃが芋のペースト じゃが芋		じゃがいも
	<主菜>小松菜のペースト 小松菜		小松菜
	<主食>10倍がゆ 米(国産) 水		米

2024年4月8日(月)

(認)和泉チャイルド幼稚園

原材料資料

2024/3/15 12:23

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>ほうれん草のペースト		
	ほうれん草		ほうれん草
	<主菜>玉ねぎのペースト		
	玉ねぎ		玉葱
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

2024年4月9日(火)

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

原材料資料

2024/3/15 12:23

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>キャベツのペースト		
	キャベツ		キャベツ
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>さつまいものペースト		
	さつまいも		さつまいも
	<主菜>白菜のペースト		
	白菜		白菜(L6玉)/Kg
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

	料理 / 食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>じゃが芋のペースト		
	じゃが芋		じゃがいも
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>さつまいものペースト		
	さつまいも		さつまいも
	<主菜>小松菜のペースト		
	小松菜		小松菜
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>キャベツのペースト		
	キャベツ		キャベツ
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>大根のペースト		
	大根		だいこん
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>キャベツのペースト		
	キャベツ		キャベツ
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>じゃが芋のペースト		
	じゃが芋		じゃがいも
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>さつまいものペースト		
	さつまいも		さつまいも
	<主菜>小松菜のペースト		
	小松菜		小松菜
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回食	<主菜>白菜のペースト		
	白菜		白菜(L6玉)/Kg
	<主菜>人参のペースト		
	人参		にんじん
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		

2024年4月30日(火)

(認)和泉チャイルド幼稚園

原材料資料

2024/3/15 12:23

離乳食初期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
回 食	<主菜>ほうれん草のペースト		
	ほうれん草		ほうれん草
	<主菜>玉ねぎのペースト		
	玉ねぎ		玉葱
	<主食>10倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		