

2024年9月度 和泉チャイルド幼稚園 中期メニュー(7~8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	163kcal	5.8g	2.5g	92mg

*そば・落花生の入った食材は使用していません。

日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		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	午前	午後
		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			
2月	鶏ささみと野菜の煮物 人参と白菜の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	人参・玉ねぎ 人参・白菜 玉ねぎ	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエース	蒸しパン
3火	白身魚と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	アブラかれい 赤みそ	小松菜・玉ねぎ キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイン	かぼちゃ蒸しパン
4水	鶏ミンチと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉 	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・ほうれん草	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
5木	鶏ささみと野菜の煮物 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	人参・白菜 チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエース	マンナビスケット
6金	豆腐と野菜のうどん 玉ねぎと人参の煮浸し かぼちゃの旨煮	豆腐	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 かぼちゃ	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り7倍がゆ
7土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイン	マンナウエース
9月	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・ほうれん草 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエース	蒸しパン
10火	お弁当の日				野菜ハイハイン	かぼちゃポーロ オレンジジュース	
11水	豆腐と野菜の煮物 人参と白菜の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 人参・白菜 玉ねぎ・チンゲン菜	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエース	マンナビスケット
12木	白身魚と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	玉ねぎ・小松菜 キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイン	蒸しパン
13金	豆腐と野菜の味噌煮 ほうれん草と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・人参 玉ねぎ・人参	米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
14土	鶏ミンチと野菜のうどん チンゲン菜と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉	玉ねぎ チンゲン菜・人参 玉ねぎ・人参	うどん・巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイン	みそ入り7倍がゆ

*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。

*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。

日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		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	午前	午後
		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月	敬老の日						
17火	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ 	白菜・人参 人参・小松菜	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイン	蒸しパン
19水	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・チンゲン菜 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
19木	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・小松菜	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエース	かぼちゃポーロ
20金	豆腐と野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し さつまいもの旨煮	豆腐	人参・玉ねぎ キャベツ・人参	うどん さつまいも	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り7倍がゆ
21土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉 	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイン	マンナウエース
23月	振替休日						
24火	豆腐と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参 ほうれん草	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエース	蒸しパン
25水	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	白菜・人参 人参・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	きな粉蒸しパン
26木	白身魚と野菜の味噌煮 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	アブラかれい・赤みそ	チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイン	蒸しパン
27金	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・人参 人参・キャベツ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエース	マンナビスケット
28土	鶏ミンチと野菜のうどん 大根と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉	玉ねぎ・チンゲン菜 大根・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイン	みそ入り7倍がゆ
30月	鶏ささみと野菜の煮物 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・玉ねぎ 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエース	マンナビスケット

*食物アレルギーの程度にはそれぞれのこと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とも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とにも十分に引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。

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・ にんじん 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>人参と白菜の煮浸し 人参 白菜 水 だし 醤油		にんじん 白菜(L6玉)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>味噌汁 巻麴 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	おやつ(午後)		

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
朝食	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 アブラかれい 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		アブラカレイ 小松菜 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ 人参 水 だし 醤油		キャベツ にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
おやつ(午後)	<汁物>味噌汁 玉ねぎ 人参 水 だし 赤みそ		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
	<おやつ>かぼちゃ蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 かぼちゃ		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・ かぼちゃ・

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(昼 食)	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏むね肉 にんじん 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼 食	<副菜>さつまいもの旨煮 さつまいも 水 だし 醤油		さつまいも かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ ほうれん草 水 だし 塩		玉葱 ほうれん草 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>かぼちゃポーロ かぼちゃポーロ		馬鈴薯澱粉・還元麦芽糖水飴・麦芽糖・フラクトオリゴ糖・かぼちゃ粉末・トレハロース・膨張剤・乳化剤（ショ糖脂肪酸エステル）

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(昼食) / 11:00-12:00	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 人参 白菜 水 だし 醤油		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・ にんじん 白菜(L6玉)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		チンゲン菜 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ 人参 水 だし 赤みそ		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
デザート	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼食	<主食>豆腐と野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	豆腐		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報
	人参		にんじん
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
<副菜>かぼちゃの旨煮			
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
おやつ(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆・米・食塩

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(遊 午) し ゃ ち	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏むね肉 チンゲン菜 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼 食	<副菜>大根と人参の煮浸し 大根 人参 水 だし 醤油		だいこん にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 だし 塩		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 玉ねぎ ほうれん草 水 だし 醤油		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・ 玉葱 ほうれん草 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 巻麩 人参 水 だし 塩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
おやつ(午後)			

2024年9月10日(火)

原材料資料

2024/8/9 15:32

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ (午後)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<デザート>かぼちゃポーロ かぼちゃポーロ		馬鈴薯澱粉・還元麦芽糖水飴・麦芽糖・フラクトオリゴ糖・かぼちゃ粉末・トレハロース・膨張剤・乳化剤(シヨ糖脂肪酸エステル)
	<飲料>オレンジジュース オレンジジュース		オレンジ・香料

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(昼 午)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>豆腐と野菜の煮物 豆腐 玉ねぎ ピーマン 水 だし 醤油		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤(レシチン・グリセリン脂肪酸エステル)・炭酸Mg・アレルギー情報 玉葱 ピーマン かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
昼 食	<副菜>人参と白菜の煮浸し 人参 白菜 水 だし 醤油		にんじん 白菜(L6玉)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 赤みそ		玉葱 チンゲン菜 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 たら 玉ねぎ 小松菜 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・pH調整剤 玉葱 小松菜 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ 人参 水 だし 醤油		キャベツ にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ 人参 水 だし 赤みそ		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
おやつ(午後)			

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ (午前)	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>豆腐と野菜の味噌煮 豆腐 玉ねぎ ピーマン 水 だし 赤みそ		大豆・凝固剤（塩化Mg）・消泡剤・（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸Mg・アレルギー情報） 玉葱 ピーマン かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
昼食	<副菜>ほうれん草と人参の煮浸し ほうれん草 人参 水 だし 醤油		ほうれん草 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 だし 塩		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・
	おやつ (午後)		

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<主食>鶏ミンチと野菜のうどん うどん 鶏ひき肉 玉ねぎ 巻麩 水 だし 醤油		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・ 鶏むね肉 玉葱 小麦粉・グルテン・アレルギー情報 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>チンゲン菜と人参の煮浸し チンゲン菜 人参 水 だし 醤油		チンゲン菜 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 大豆・米・食塩
	おやつ(午後)		

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>野菜ハイハイ		
	野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
昼食	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・
	白菜		白菜(L6玉)/Kg
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>さつまいもの旨煮		
	さつまいも		さつまいも
	水		
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
人参		にんじん	
小松菜		小松菜	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
おやつ(午後)	<デザート>蒸しパン		
	小麦粉		小麦・
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖・
	水		
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 たら 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・pH調整剤 玉葱 チンゲン菜 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 巻麩 人参 水 だし 塩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	おやつ(午後)		

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(昼 食)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏むね肉 にんじん 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼 食	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		メークイン かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 小松菜 水 だし 塩		玉葱 小松菜 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>かぼちゃポーロ かぼちゃポーロ		馬鈴薯澱粉・還元麦芽糖水飴・麦芽糖・フラクトオリゴ糖・かぼちゃ粉末・トレハロース・膨張剤・乳化剤（ショ糖脂肪酸エステル）

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(朝中)	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主食>豆腐と野菜のうどん うどん 豆腐 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報 にんじん 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ 人参 水 だし 醤油		キャベツ にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>さつまいもの旨煮 さつまいも 水 だし 醤油		さつまいも かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 大豆・米・食塩
おやつ(午後)			

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(昼食)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏むね肉 チンゲン菜 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>大根と人参の煮浸し 大根 人参 水 だし 醤油		だいこん にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 だし 塩		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
（前中）いもち	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>豆腐と野菜の煮物 豆腐 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		大豆・凝固剤（塩化Mg）・消泡剤・（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸Mg・アレルギー情報） 玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 巻麩 ほうれん草 水 だし 塩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 ほうれん草 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・
	おやつ（午後）		

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
朝食	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 白菜 人参 水 だし 醤油		鶏ささみ（国産）・調味料（アミノ酸等）・増粘剤（加工でん粉）・pH調整剤・ 白菜（L6玉）/Kg にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		メークイン かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
おやつ(午後)	<汁物>スープ 人参 玉ねぎ 水 だし 塩		にんじん 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>きな粉蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 きな粉 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 大豆 食用なたね油（国内製造）・食用大豆油・

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時～)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
	<主菜>白身魚と野菜の味噌煮 アブラかれい チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		アブラカレイ チンゲン菜 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
昼食	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 巻麩 人参 水 だし 塩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖・ 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	おやつ(午後)		

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(デザート)	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼食	<主菜>豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		メークイン
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
人参		にんじん	
キャベツ		キャベツ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
(デザート)	<デザート>マンナビスケット		
マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD	

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
午前(11時~15時)	<デザート>野菜ハイハイン		
	野菜ハイハイン		うるち米・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
昼食	<主食>鶏ミンチと野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱
	チンゲン菜		チンゲン菜
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し			
玉ねぎ		玉葱	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
おやつ(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆・米・食塩

(認) 和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
(産 年) / (品 名)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・ にんじん 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
昼食	<副菜>チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		チンゲン菜 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 巻麩 人参 水 だし 塩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD