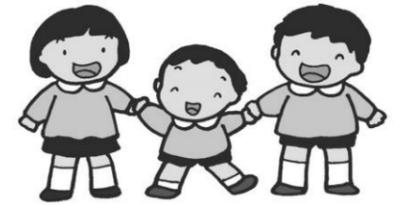


2025年4月度 和泉チャイルド幼稚園 中期メニュー(7~8か月頃)



*お米は国産米を使用しています。
*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	162kcal	5.8g	2.5g	99mg

*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		
		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		午前	午後
1 火	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいの旨煮 7倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・玉ねぎ	さつまい 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	蒸しパン
2 水	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	かぼちゃ蒸しパン
3 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	アブラカレイ	小松菜・玉ねぎ キャベツ・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
4 金	豆腐と野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し さつまいの旨煮	豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ 白菜・人参	うどん さつまい	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	みそ入り7倍がゆ
5 土	入園式						
7 月	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	小松菜・人参 人参	じゃが芋 米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	マンナビスケット
8 火	豆腐と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	豆腐	ピーマン・玉ねぎ キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエース	蒸しパン
9 水	鶏ミンチと野菜の煮物 さつまいの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉	人参・玉ねぎ 小松菜・玉ねぎ	さつまい 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	蒸しパン
10 木	白身魚と野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	たら	白菜・人参 ほうれん草・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエース	かぼちゃポーロ
11 金	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	ピーマン・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 ほうれん草・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
12 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	みそ入り7倍がゆ
14 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	チンゲン菜・玉ねぎ 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
15 火	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	豆腐	ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	マンナビスケット

*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	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		
		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		午前	午後
16 水	鶏ミンチと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	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
17 木	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	アブラカレイ	白菜・人参 玉ねぎ・人参 玉ねぎ・小松菜	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエース	蒸しパン
18 金	豆腐と野菜のうどん 玉ねぎと人参の煮浸し じゃが芋の旨煮	豆腐	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	うどん じゃが芋	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	みそ入り7倍がゆ
19 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	マンナウエース
21 月	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・ピーマン 玉ねぎ・人参 玉ねぎ・ほうれん草	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
23 水	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ	小松菜・玉ねぎ 白菜・人参	さつまい 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	蒸しパン
22 火	お弁当の日						
24 木	鶏ミンチと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	ほうれん草・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・塩	マンナウエース	かぼちゃ蒸しパン
25 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	小松菜・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
26 土	白身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	たら	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	マンナウエース
28 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
29 火	昭和の日						
30 水	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 小松菜・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン

*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とにも差異があります。
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に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。

(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(国産)・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・.
	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>さつま芋の旨煮 さつま芋		さつま芋
	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>7倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 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	
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		甘蔗原料糖・甜菜原料糖
	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
デザート	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット		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	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	チンゲン菜		チンゲン菜
	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>じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも・
	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>7倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
おやつ(午後)	<おやつ>かぼちゃ蒸しパン		
	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		甘蔗原料糖・甜菜原料糖
	水		
	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
かぼちゃ		かぼちゃ・	

(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		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>白身魚と野菜の煮物		
	アブラかれい		アブラカレイ
	小松菜		小松菜
	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>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ
	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・
	<主食>7倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
デザート	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット		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
おやつ(午前)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・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>豆腐と野菜のうどん うどん 豆腐 チンゲン菜 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 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>白菜と人参の煮浸し 白菜 人参 水 だし 醤油		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・
	<副菜>さつま芋の旨煮 さつま芋 水 だし 醤油		さつま芋 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7倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 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
デザート	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・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>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 小松菜 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・ 小松菜 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	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		じゃがいも・ 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>7倍がゆ 米(国産) 水		米
汁物	<汁物>スープ 巻麴 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		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
おやつ	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース		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		
昼食	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
	ピーマン		ピーマン
	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>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ
	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・
	<主食>7倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>味噌汁			
ほうれん草		ほうれん草	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
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・シヨ糖脂肪酸エステル
	砂糖		甘蔗原料糖・甜菜原料糖
	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
おやつ	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット		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>さつま芋の旨煮 さつま芋 水 だし 醤油		さつま芋 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>7倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>味噌汁 小松菜 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		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 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 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 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
デザート	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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>白身魚と野菜の煮物		
	たら		すけそうたら・食塩・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>ほうれん草と玉ねぎの煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
	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・
	<主食>7倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>味噌汁			
人参		にんじん	
玉ねぎ		玉葱(皮むき)	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
デザート	<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)

(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	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット		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>豆腐と野菜の煮物		
昼食	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
	ピーマン		ピーマン
	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・
	<主食>7倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
<汁物>スープ			
ほうれん草		ほうれん草	
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	
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
	砂糖		甘蔗原料糖・甜菜原料糖
	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
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(国産)・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7倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 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
おやつ	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース		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 チンゲン菜 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・ 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>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>7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 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 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
デザート	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・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>豆腐と野菜の煮物		
昼食	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
	ほうれん草		ほうれん草
	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>じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも・
	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>7倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
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		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
デザート	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット		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	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	チンゲン菜		チンゲン菜
	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>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ
	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・
	<主食>7倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
デザート	<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)

(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		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>白身魚と野菜の煮物		
	アブラかれい		アブラカレイ
	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>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・
	<主食>7倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
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・シヨ糖脂肪酸エステル
	砂糖		甘蔗原料糖・甜菜原料糖
	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
おやつ(午前)	<デザート>野菜ハイハイン 野菜ハイハイン		うるち米(国産)・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>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>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・.
	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		じゃがいも・. 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7倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 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
昼食	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・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・.
	<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>7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		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
デザート	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース		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>白身魚と野菜の煮物		
昼食	たら		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	玉ねぎ		玉葱
	ピーマン		ピーマン
	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・
	<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・
	<主食>7倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱	
ほうれん草		ほうれん草	
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		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
あ さ ひ ら か い ち め い	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・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・.
お や つ (午 後)	<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>ぶどうジュース ぶどうジュース		ぶどう・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
おやつ	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット		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 小松菜 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・ 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>さつま芋の旨煮 さつま芋 水 だし 醤油		さつま芋 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>7倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>味噌汁 白菜 人参 水 だし 赤みそ		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 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 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 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
デザート	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	ほうれん草		ほうれん草
	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>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ
	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・
	<主食>7倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
おやつ(午後)	<おやつ>かぼちゃ蒸しパン		
	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
	砂糖		甘蔗原料糖・甜菜原料糖
	水		
	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	かぼちゃ		かぼちゃ・

(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		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		
昼食	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
	小松菜		小松菜
	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7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
昼食	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・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		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	チンゲン菜		チンゲン菜
	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>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・.
<主食>7倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
<デザート>マンナウエハース			
マンナウエハース		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
デザート	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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>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・
	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>チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し		
	チンゲン菜		チンゲン菜
	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・
	<主食>7倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
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	
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		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
おやつ	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット		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 玉ねぎ ピーマン 水 だし 醤油		鶏むね肉 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>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>7倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 小松菜 人参 水 だし 塩		小松菜 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 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 甘蔗原料糖・甜菜原料糖 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・