

2023年5月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11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	165kcal	6.8g	2.3g	113mg

*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月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	
2火	豆腐と野菜のうどん さつま芋の旨煮 キャベツと人参の煮浸し	豆腐	玉ねぎ・小松菜 キャベツ・人参	うどん さつま芋	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ
3水	憲法記念日						
4木	みどりの日						
5金	こどもの日						
6土	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	小魚せんべい
8月	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	アブラかれい	人参・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	マンナビスケット
9火	お弁当の日						かぼちゃポーロ みかんジュース
10水	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・チンゲン菜 人参・白菜	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	かぼちゃ蒸しパン
11木	白身魚と野菜の煮物 人参とほうれん草の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・ピーマン 人参・ほうれん草 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	蒸しパン
12金	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	人参 白菜・人参 玉ねぎ・チンゲン菜	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	小魚せんべい
13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・ピーマン 大根・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ
15月	鶏ささみと野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参 ほうれん草・玉ねぎ 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	
16火	豆腐と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 人参・白菜	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
17水	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	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
18木	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・小松菜 キャベツ	じゃが芋 米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	りんご
19金	豆腐と野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し ほうれん草と玉ねぎの煮浸し	豆腐	玉ねぎ・人参 白菜・人参 ほうれん草・玉ねぎ	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5倍がゆ
20土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	小魚せんべい
22月	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	小松菜・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	りんご蒸しパン
23火	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 大根・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	マンナビスケット
24水	白身魚と野菜の味噌煮 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	アブラかれい・赤みそ	チンゲン菜・玉ねぎ キャベツ・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
25木	鶏ミンチと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	人参・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	かぼちゃポーロ
26金	豆腐と野菜の味噌煮 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ほうれん草 白菜・人参 人参・玉ねぎ	米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
27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	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ
29月	鶏ささみと野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	キャベツ・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・塩	マンナビスケット	
30火	豆腐と野菜の味噌煮 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 白菜・人参 小松菜・玉ねぎ	米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
31水	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・人参 人参・大根	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	りんご

*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、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します。

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・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・
	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
	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	
塩		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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
	<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
	<主食>豆腐と野菜のうどん		
風食	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
	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
	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・
	<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・	
おやつ（午後）	<おやつ>しらす入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	しらす		いわし類の稚魚・食塩

離乳食後期

	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
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
主食	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>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>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
人参		にんじん	
巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
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>小魚せんべい 小魚せんべい		うるち米（国産）・でん粉・砂糖・しらす粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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>白身魚と野菜の煮物 アブラかれい 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油		アブラカレイ 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・
	<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 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>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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ	<デザート>ほうれん草と小松菜せんべい ほうれん草と小松菜せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・野菜パウダー(ほうれんそう、こまつな)・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄・
	<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(ショ糖脂肪酸エステル)
(午後)	<デザート>みかんジュース オレンジジュース		オレンジ・香料

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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		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>さつま芋の旨煮 さつま芋		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
	白菜		白菜
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)	<おやつ>かぼちゃ蒸しパン 小麦粉		小麦粉
	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・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
	油		大豆油
	かぼちゃ		西洋かぼちゃ

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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		
	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>人参とほうれん草の煮浸し		
	人参		にんじん
	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
	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	
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	
塩		海水	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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		原料糖	
水			
油		大豆油	

おやつ(午後)

離乳食後期

	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	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>豆腐と野菜の煮物 豆腐 じゃが芋 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 メークイン 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>白菜と人参の煮浸し 白菜 人参 水 だし 醤油		白菜 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・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 塩		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 海水
	<デザート>小魚せんべい 小魚せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・

風食

離乳食後期

	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
主食	<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
	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>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>しらす入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	しらす		いわし類の稚魚・食塩

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・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・
	じゃが芋		メークイン
	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>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 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	
塩		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	

離乳食後期

料理/食品・規格	アレルギー	原材料
<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 ビーマン 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 ビーマン 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・
<副菜>さつまいの旨煮 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 人参 白菜 水 だし 塩		にんじん 白菜 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>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦粉 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・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖 大豆油

風食

おやつ(午後)

離乳食後期

	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	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		
主食	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>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>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
デザート	<デザート>ほうれん草と小松菜せんべい ほうれん草と小松菜せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・野菜パウダー(ほうれんそう、こまつな)・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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		
	たら		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	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
	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			
キャベツ		キャベツ	
巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
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>りんご			
りんご		りんご	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	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	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		
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
	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>白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜
	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・	
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

離乳食後期

	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
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
主食	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>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>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
デザート	<デザート>小魚せんべい 小魚せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・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・
	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>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
	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	
塩		海水	
おやつ(午後)	<おやつ>りんご蒸しパン 小麦粉		小麦粉
	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		原料糖
	水		
	油		大豆油
	おろしりんご		りんご・濃縮りんご・香料・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC)・

離乳食後期

	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
	<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・
風食	<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>味噌汁 大根 人参 水 だし 赤みそ		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 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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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>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
	<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>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>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦粉 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 大豆油

おやつ(午後)

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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		鶏むね肉
	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
	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	
塩		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(シヨ糖脂肪酸エステル)	

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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>豆腐と野菜の味噌煮		
	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
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜
	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>5倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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		大豆油	

おやつ(午後)

離乳食後期

	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
主食	<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
	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・
	<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>しらす入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	しらす		いわし類の稚魚・食塩

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ キャベツ 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・ 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>ほうれん草と玉ねぎの煮浸し ほうれん草 玉ねぎ 水 だし 醤油		ほうれん草 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 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>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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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>豆腐と野菜の味噌煮		
	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
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜
	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>5倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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		大豆油	

おやつ(午後)

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
風食	<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>白身魚と野菜の煮物		
	たら		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	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	
大根		だいこん	
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>りんご			
りんご		りんご	