

2023年9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	181kcal	7.1g	2.7g	111mg



*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			
1金	鶏ささみと野菜のうどん 玉ねぎと人参の煮浸し じゃが芋の旨煮	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参	うどん じゃが芋	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
2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	玉ねぎ・チンゲン菜 大根・人参 玉ねぎ・人参	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
4月	鶏ささみと野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・ほうれん草 白菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
5火	お弁当の日					マンナビスケット	かぼちゃポーロ みかんジュース
6水	豆腐と野菜の味噌煮 チンゲン菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・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	りんご蒸しパン
7木	白身魚と野菜の煮物 さつまいの旨煮 5倍がゆ スープ	アブラカレイ	人参・ほうれん草 玉ねぎ・人参	さつまい 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
8金	豆腐と野菜の煮物 人参とキャベツの煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	小松菜・人参 人参・キャベツ 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	蒸しパン
9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	みそ入り5倍がゆ
11月	白身魚と野菜の煮物 ひじきと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	ほうれん草・玉ねぎ ひじき・人参 玉ねぎ・わかめ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	マンナビスケット
12火	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・小松菜 かぼちゃ 玉ねぎ・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	バナナ蒸しパン
13水	鶏ミンチと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・チンゲン菜 キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
14木	白身魚と野菜の煮物 さつまいの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	アブラカレイ	人参・玉ねぎ ほうれん草・玉ねぎ	さつまい 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	蒸しパン
15金	豆腐と野菜の味噌うどん 玉ねぎと小松菜の煮浸し じゃが芋の旨煮	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・小松菜	うどん じゃが芋	だし だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り5倍がゆ

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土	白身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・チンゲン菜 大根・人参 玉ねぎ・人参	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
18月	敬老の日						
19火	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	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参 わかめ・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
20水	豆腐と野菜の煮物 さつまいの旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	小松菜・人参 玉ねぎ・人参	さつまい 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
21木	鶏ささみと野菜の煮物 ひじきと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	人参・ピーマン ひじき・人参 わかめ・ほうれん草	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
22金	鶏ミンチと野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉	玉ねぎ・小松菜 キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り5倍がゆ
23土	秋分の日						
25月	鶏ミンチと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・人参 わかめ・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	マンナビスケット
26火	白身魚と野菜の煮物 さつまいの旨煮 5倍がゆ スープ	アブラカレイ	人参・玉ねぎ 小松菜・大根	さつまい 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
27水	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	ほうれん草・人参 白菜・人参 わかめ	米 巻麩	だし だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
28木	鶏ミンチと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉	玉ねぎ・人参 キャベツ・人参 玉ねぎ・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	蒸しパン
29金	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	白菜・人参 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	マンナビスケット
30土	鶏ミンチと野菜の味噌うどん 玉ねぎと小松菜の煮浸し 大根と人参の煮浸し	鶏ひき肉・赤みそ	人参・青ねぎ 玉ねぎ・小松菜 大根・人参	うどん	だし だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	みそ入り5倍がゆ

*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。

*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。

離乳食後期

	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
	<主食>鶏ささみと野菜のうどん うどん 鶏ささみ 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・ 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 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・
	<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・
	<おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 大豆(輸入)・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
おやつ(午膳)	<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 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 醤油		鶏むね肉 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>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>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・

(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
おやつ(朝)	<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>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
	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・
	<副菜>白菜と人参の煮浸し		
	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・
	<主食>5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		原料糖
	水		
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	

2023年9月5日(火)

(認)和泉チャイルド幼稚園

原材料資料

2023/8/16 15:15

離乳食後期

	料理／食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<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・
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(ショ糖脂肪酸エステル)
	<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

(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
おやつ(朝)	<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		
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
	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(輸入)・米・食塩・
	<副菜>チンゲン菜と人参の煮浸し		
	チンゲン菜		チンゲン菜
	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			
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>りんご蒸しパン		
	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・
おろしりんご		りんご(国産)・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
おやつ (昼)	<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 アブラかれい 人参 ほうれん草 水 だし 醤油		アブラカレイ にんじん 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・
	<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 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(朝)	<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 小松菜 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 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・
昼食	<副菜>人参とキャベツの煮浸し 人参 キャベツ 水 だし 醤油		にんじん キャベツ 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

離乳食後期

	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>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆(輸入)・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
おやつ 1 昼食	<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>白身魚と野菜の煮物 たら ほうれん草 玉ねぎ 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・pH調整剤 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・
	<副菜>ひじきと人参の煮浸し ひじき 人参 水 だし 醤油		ひじき 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 わかめ 水 だし 塩		玉葱 カットワカメ 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

(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
おやつ(朝)	<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 人参 小松菜 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 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>かぼちゃの旨煮 かぼちゃ 水 だし 醤油		西洋かぼちゃ 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 青ねぎ 水 だし 塩		玉葱 青ネギ かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<おやつ>バナナ蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 おろしバナナ	バナナ	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・ バナナピューレ(フィリピン製造)・バナナ・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・酸味料・

(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
おやつ(午後)	<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 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 醤油		鶏むね肉 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>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 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>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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(昼)	<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 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>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>味噌汁 ほうれん草 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		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 大豆(輸入)・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

離乳食後期

	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
	<主食>豆腐と野菜の味噌うどん うどん 豆腐 玉ねぎ 人参 水 だし 赤みそ		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 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(輸入)・米・食塩・
昼食	<副菜>玉ねぎと小松菜の煮浸し 玉ねぎ 小松菜 水 だし 醤油		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・
	<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・
	<おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 大豆(輸入)・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
おやつ 1 1 1	<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 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>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>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・

(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
おやつ(朝)	<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>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	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>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			
わかめ		カットワカメ	
青ねぎ		青ネギ	
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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(朝)	<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 小松菜 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 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・
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 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
	<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・ 西洋かぼちゃ

(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
おやつ 午後 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
	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>ひじきと人参の煮浸し ひじき		ひじき
	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 わかめ		カットワカメ
	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	
おやつ 午後	<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
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
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
	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>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・
	<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(輸入)・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
おやつ 1 昼食	<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>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		鶏むね肉 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>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 わかめ 玉ねぎ 水 だし 塩		カットワカメ 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

(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
おやつ(朝)	<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・
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 小松菜 大根 水 だし 塩		小松菜 だいこん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<おやつ>りんご蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 おろしりんご		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・ りんご(国産)・香料・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC)・

(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
おやつ(朝)	<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 ほうれん草 人参 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 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 大豆(輸入)・米・食塩・
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・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ わかめ 巻麩 水 だし 塩		カットワカメ 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 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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料	
おやつ(昼)	<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・	
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉		鶏むね肉	
	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>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>5倍がゆ 米(国産)		米	
	水			
昼食	<汁物>味噌汁 玉ねぎ		玉葱	
	青ねぎ		青ネギ	
	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(輸入)・米・食塩・	
	<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		原料糖	
	水			
	油		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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(昼)	<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 白菜 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 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
	<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>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・

(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
おやつ(午後)	<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	<主食>鶏ミンチと野菜の味噌うどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	人参		にんじん
	青ねぎ		青ネギ
	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(輸入)・米・食塩・
	<副菜>玉ねぎと小松菜の煮浸し		
	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>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・	
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(輸入)・米・食塩・