

2024年7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	182kcal	7.0g	2.7g	120mg



*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月	鶏ささみと野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・人参 白菜・人参 玉ねぎ	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらす＆わかめせんべい	マンナビスケット
2火	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
3水	白身魚と野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	キャベツ・人参 小松菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	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
4木	鶏ミンチと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	マンナビスケット
5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	玉ねぎ・ほうれん草 キャベツ・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	蒸しパン
6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	マンナウエハース	みそ入り5倍がゆ
8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・小松菜 玉ねぎ・人参	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				しらす＆わかめせんべい	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 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・ほうれん草	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
11木	白身魚と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	アブラカれい 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	蒸しパン
12金	豆腐と野菜のうどん ほうれん草と玉ねぎの煮浸し かぼちゃの旨煮	豆腐	人参・白菜 ほうれん草・玉ねぎ 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5倍がゆ
13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 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
15月	海の日						
16火	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン

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			
17水	豆腐と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参・チンゲン菜	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
18木	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	ほうれん草・玉ねぎ 大根・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	蒸しパン
19金	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
20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	マンナウエハース	みそ入り5倍がゆ
22月	白身魚と野菜の煮物 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらす＆わかめせんべい	マンナビスケット
23火	豆腐と野菜の煮物 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	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・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	かぼちゃ蒸しパン
24水	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・人参 白菜・人参 玉ねぎ・小松菜	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
25木	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	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・塩	マンナビスケット	蒸しパン
26金	豆腐と野菜の味噌うどん 小松菜と玉ねぎの煮浸し さつまいもの旨煮	豆腐・赤みそ	人参・玉ねぎ 小松菜・玉ねぎ	うどん さつまいも	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
27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	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	マンナウエハース	しらす＆わかめせんべい
29月	鶏ささみと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 キャベツ・人参 玉ねぎ・チンゲン菜	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらす＆わかめせんべい	りんご蒸しパン
30火	鶏ミンチと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	小松菜・玉ねぎ 白菜・人参	さつまいも 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
31水	白身魚と野菜の味噌煮 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	アブラカれい・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	マンナビスケット	かぼちゃ蒸しパン

*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、ご理解をお願いします。

*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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
デザート	<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・
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
	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・
	<主食>5倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱	
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	
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	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>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>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>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 キャベツ 人参 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・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・
昼食	<副菜>小松菜と玉ねぎの煮浸し 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		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・
	<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・ 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)	<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
	<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>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
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
	<主菜>豆腐と野菜の煮物 豆腐 玉ねぎ ほうれん草 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 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>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 キャベツ 人参 水 だし 塩		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 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・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>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

(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
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 玉ねぎ 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・ 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>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>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

2024年7月9日(火)

(認)和泉チャイルド幼稚園

原材料資料

2024/6/21 15:10

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
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 玉ねぎ 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・ 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>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 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>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>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
	<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・

(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>豆腐と野菜のうどん うどん 豆腐 人参 白菜 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 白菜 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>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・
	<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・
	<おやつ>みそ入り5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・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		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		
昼食	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>小魚せんべい 小魚せんべい	

(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
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 玉ねぎ ピーマン 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 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>5倍がゆ 米(国産) 水		米
おやつ(午後)	<汁物>スープ 人参 巻麩 水 だし 塩		にんじん 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・

(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>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>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
	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>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
人参		にんじん	
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	
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
	<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・
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>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
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>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>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>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)

(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・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>鶏ミンチと野菜のうどん うどん 鶏ひき肉 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 醤油		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・ 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・
	<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

(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>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・
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
	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>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>5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	
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>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>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
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・ 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(午前)	<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・
	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・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
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	
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
	<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>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
おやつ(午後)	<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・

(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 人参 玉ねぎ 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 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 大豆・米・食塩
昼食	<副菜>小松菜と玉ねぎの煮浸し 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		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・
	<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

(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・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 チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・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>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>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)			

(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>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 玉ねぎ 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・ 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>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>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
	<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	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(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・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		鶏むね肉
	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 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	
塩		海水	
おやつ(午後)	<おやつ>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(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>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
	<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・ かぼちゃ・
	おやつ(午後)		