

2024年8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	187kcal	7.3g	2.7g	116mg

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

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木	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	じゃが芋 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	
2金	豆腐と野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	豆腐	人参・玉ねぎ 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
3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	ほうれん草と小松菜せんべい
5月	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・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	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい 蒸しパン
6火	白身魚と野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・小松菜	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	マンナビスケット
7水	鶏ミンチと野菜の煮物 人参と白菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 人参・白菜 玉ねぎ・ほうれん草	米 	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	バナナ蒸しパン
8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	アブラカレイ 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	マンナビスケット	小魚せんべい
9金	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・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	マンナビスケット	蒸しパン
10土	鶏ミンチと野菜のうどん ほうれん草と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉	玉ねぎ ほうれん草・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
12月	振替休日						
13火	お盆休み						
14水	お盆休み						
15木	お盆休み						
16金	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	人参・玉ねぎ 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	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		
		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
17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	ほうれん草と小松菜せんべい
19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・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	蒸しパン
20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 	白菜・人参 玉ねぎ・小松菜	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
21水	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	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	野菜ハイハイ	マンナビスケット
22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	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	マンナビスケット	蒸しパン
23金	豆腐と野菜の味噌うどん 人参と白菜の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	豆腐・赤みそ 	小松菜・玉ねぎ 人参・白菜 玉ねぎ・人参	うどん	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 
24土	家庭協力日						
26月	白身魚と野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	たら	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・塩	マンナビスケット	蒸しパン
27火	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・ほうれん草 白菜・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
28水	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと小松菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	アブラカレイ 赤みそ	キャベツ・人参 玉ねぎ・小松菜 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	蒸しパン
29木	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	野菜ハイハイ	小魚せんべい
30金	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	人参・玉ねぎ 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
31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

*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。

(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・
	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		メイクイン 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 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(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>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 (前中)	<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 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>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
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・
	<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>白身魚と野菜の煮物 たら 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・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>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 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>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>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・
	<副菜>人参と白菜の煮浸し 人参 白菜 水 だし 醤油		人参 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 ほうれん草 水 だし 赤みそ		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 大豆・米・食塩
おやつ(午後)	<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		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・ 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・
		バナナ	

(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 (後半)	<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>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・
	<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
おやつ (後半)	<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
	<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>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・

(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
	<主食>鶏ミンチと野菜のうどん うどん 鶏ひき肉 巻麩 玉ねぎ 水 だし 醤油		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・ 鶏むね肉 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 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・
	<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 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>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		メイクイン 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	<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・

(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 チンゲン菜 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 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>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 (前中)	<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 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		メイクイン 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)
おやつ (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
昼食	<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・
	<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
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
	<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>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・

(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 小松菜 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 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
昼食	<副菜>人参と白菜の煮浸し 人参 白菜 水 だし 醤油		人参 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・
	<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(1) 10時	<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>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			
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(2) 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 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>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		メイクイン 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 白菜 人参 水 だし 塩		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 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
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 アブラかれい キャベツ 人参 水 だし 醤油		アブラカレイ 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>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・
	<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・

(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
（前中）しゅお	<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>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>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・
	<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>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・
	（後中）しゅお		

(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 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>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		メイクイン 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
	<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