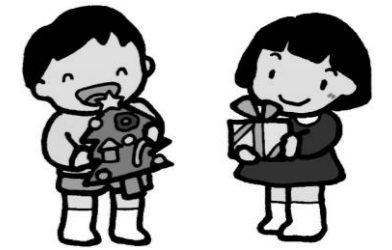


2024年12月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11か月頃)



*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	184kcal	7.1g	2.6g	112mg

*そば・落花生の入った食材は使用していません。

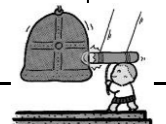
日曜日 曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他	午前	午後
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
2月	鶏ささみと野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	ほうれん草・玉ねぎ 白菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすゝわかめせんべい	蒸しパン
3火	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	玉ねぎ・小松菜 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	マンナビスケット
4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 	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	野菜ハイライン	かぼちゃポーロ
5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 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 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	マンナビスケット	蒸しパン
6金	豆腐と野菜の味噌うどん 白菜と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	豆腐・赤みそ	小松菜・玉ねぎ 白菜・人参 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
7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	野菜ハイライン	マンナウエハース
9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	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・チンゲン菜	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすゝわかめせんべい	マンナビスケット
10火	お弁当の日				野菜ハイライン	かぼちゃポーロ	オレンジジュース
11水	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	ほうれん草・玉ねぎ 白菜・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	蒸しパン
12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	たら 赤みそ	玉ねぎ・小松菜 キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	かぼちゃ蒸しパン
13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	人参・ほうれん草 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
14土	鶏ミンチと野菜の味噌うどん 大根と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉・赤みそ 	玉ねぎ・チンゲン菜 大根・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイライン	みそ入り5倍がゆ

*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ので、ご協力お願いします。

日曜日 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・玉ねぎ ほうれん草・玉ねぎ 人参・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすゝわかめせんべい	蒸しパン
17火	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	アブラかれい 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	マンナウエハース	蒸しパン
18水	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 	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	野菜ハイライン	かぼちゃポーロ
19木	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・小松菜 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	マンナビスケット
20金	豆腐と野菜の味噌うどん さつまいもの旨煮 キャベツと玉ねぎの煮浸し	豆腐・赤みそ	小松菜・玉ねぎ キャベツ・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
21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	野菜ハイライン	マンナウエハース
23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	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	しらすゝわかめせんべい	マンナビスケット
24火	豆腐と野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐 	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	野菜ハイライン	かぼちゃ蒸しパン
25水	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 	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・小松菜	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	クリスマス蒸しパン
26木	白身魚と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	アブラかれい	チンゲン菜・玉ねぎ 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
27金	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・小松菜	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイライン	マンナビスケット
28土	鶏ミンチと野菜のうどん チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉	人参 チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	うどん・巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイライン	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。



(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>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ ほうれん草 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・ ほうれん草 たまねぎ 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>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>味噌汁 玉ねぎ 人参 水 だし 赤みそ		たまねぎ 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>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 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・ジャがいもでん粉・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 小松菜 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・pH調整剤 たまねぎ 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>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		たまねぎ 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 人参 巻麩 水 だし 赤みそ		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 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
おやつ(午膳)	<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・
	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>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>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
<汁物>スープ 玉ねぎ		たまねぎ	
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>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(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	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		たまねぎ
	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>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			
<汁物>味噌汁			
ほうれん草		ほうれん草	
玉ねぎ		たまねぎ	
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(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>豆腐と野菜の味噌うどん		
	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		たまねぎ
	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(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		たまねぎ	
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・米・食塩

2024年12月7日(土)

(認)和泉チャイルド幼稚園

原材料資料

2024/11/15 11:12

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午時)	<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		鶏むね肉
	チンゲン菜		チンゲン菜
	玉ねぎ		たまねぎ
	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		大根
	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		たまねぎ	
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

(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>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		たまねぎ
	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>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		たまねぎ	
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>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
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
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・
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		たまねぎ
	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>味噌汁			
玉ねぎ		たまねぎ	
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>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・	

(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		たまねぎ
	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・
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		たまねぎ	
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		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
	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・
	<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>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		たまねぎ	
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・

(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
	玉ねぎ		たまねぎ
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		大根
	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		たまねぎ	
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・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>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		たまねぎ
	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		たまねぎ
	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	
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・

(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		たまねぎ
	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		
<汁物>味噌汁 玉ねぎ		たまねぎ	
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>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・

(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		鶏むね肉
	人参		にんじん
	玉ねぎ		たまねぎ
	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>5倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		たまねぎ	
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>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(午時)	<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 小松菜 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・pH調整剤 たまねぎ 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>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		たまねぎ 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>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
昼食	<主食>豆腐と野菜の味噌うどん		
	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		たまねぎ
	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>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>キャベツと玉ねぎの煮浸し			
キャベツ		キャベツ	
玉ねぎ		たまねぎ	
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
おやつ(午時)	<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>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		たまねぎ
	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		大根
	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		たまねぎ	
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

(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>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・
	チンゲン菜		チンゲン菜
	玉ねぎ		たまねぎ
	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		たまねぎ
	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			
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>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
	人参		にんじん
	玉ねぎ		たまねぎ
	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		たまねぎ	
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)	<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・
	かぼちゃ		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>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		たまねぎ
	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>5倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		たまねぎ	
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>クリスマス蒸しパン		
	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(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	<主菜>白身魚と野菜の煮物 アブラかれい チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		アブラカレイ チンゲン菜 たまねぎ 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>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 玉ねぎ 人参 水 だし 塩		たまねぎ 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>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		たまねぎ
	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>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		たまねぎ	
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>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
	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
	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		たまねぎ
	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		たまねぎ	
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・米・食塩