

# 2025年1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	178kcal	6.8g	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	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 水	元日						
2 木	正月休み						
3 金	正月休み						
4 土	正月休み						
6 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	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 青ねぎ	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
7 火	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	小松菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 人参・わかめ	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 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・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	かぼちゃポーロ
9 木	豆腐と野菜の味噌煮 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	小松菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
10 金	鶏ささみと野菜のうどん 玉ねぎと人参の煮浸し かぼちゃの旨煮	鶏ささみ	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 かぼちゃ	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	みそ入り5倍がゆ
11 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	野菜ハイハイ	マンナウエハース
13 月	成人の日						
14 火	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	人参・玉ねぎ チンゲン菜・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	マンナビスケット
15 水	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 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 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	かぼちゃポーロ
16 木	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	アブラカレい	白菜・人参 小松菜・玉ねぎ 人参	米 巻麩	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
17 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	ほうれん草・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

\*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	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			
18 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・ピーマン チンゲン菜・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	野菜ハイハイ	みそ入り5倍がゆ
20 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	小松菜・玉ねぎ 白菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	バナナ蒸しパン
21 火	お弁当の日						
22 水	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	チンゲン菜・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	蒸しパン
23 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	小松菜・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	マンナウエハース	マンナビスケット
24 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	人参・玉ねぎ 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	野菜ハイハイ	みそ入り5倍がゆ
25 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	野菜ハイハイ	マンナウエハース
27 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	野菜ハイハイ	マンナビスケット
28 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	ほうれん草・玉ねぎ 人参・白菜	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
29 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	小松菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 人参・わかめ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	蒸しパン
30 木	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	アブラカレい・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	蒸しパン
31 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	ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ	さつまいも 米 巻麩	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

\*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>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・
	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>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			
巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
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・	

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>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
	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>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	
わかめ		カットワカメ	
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>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)	<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		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>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			
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	
塩		海水	
(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)

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
昼食	<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
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<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			
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>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
デザート	<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>鶏ささみと野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	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		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・
	<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	
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>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		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			
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	
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	

(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
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
	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>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	
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
(離乳) 10ヶ月	<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 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・
	<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 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
(離乳) 10ヶ月	<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
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>白身魚と野菜の煮物		
	アブラかれい		アブラカレイ
	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>小松菜と玉ねぎの煮浸し		
	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・	
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
巻麴		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	
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
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>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
	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・
	<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		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・	

(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>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
	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>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・	
<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・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・
	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>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	
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>バナナ蒸しパン		
	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・
おろしバナナ	バナナ		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・

2025年1月21日(火)

原材料資料

2024/12/14 14:04

(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 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
	<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)
	<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
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 チンゲン菜 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・ 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・
	<副菜>さつま芋の旨煮 さつま芋 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 人参 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		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
	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
(離乳) 10ヶ月	<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
	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>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			
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
(離乳) 10ヶ月	<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
デザート	<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>豆腐と野菜のうどん		
	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
	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>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>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		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			
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	
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	

(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
(菓中) U605	<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・
	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>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		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	
塩		海水	
(菓中) U605	<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
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
昼食	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	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・
	<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	
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	
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
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>白身魚と野菜の味噌煮		
	アブラかれい		アブラカレイ
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<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			
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>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
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・
	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・
	<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			
巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
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>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・	