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)



献立名

鶏ミンチと野菜のうどん 鶏ひき肉

*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。

魚類・肉類・豆類・乳類・卵類

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

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

野菜類・藻類・くだもの類

玉ねぎ・ピーマン



その他

だし・醤油

おやつ

午後

	*そば・落花生の入った	食材は使用しておりません。					
				体内での働き		おか	かつ
日曜	献立名	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 水				元日	七いまして	はきいます	
2 オ					CO TO MOE		
Z 71					9000		
3 金	Ē		П	E月休み	9		
1	-				حران	دن	
4 1	-						
	鶏ささみと野菜の煮物	鶏ささみ	人参・玉ねぎ		だし・醤油	マンナウエハース	蒸しパン
6 F	玉ねぎと人参の煮浸し 3 5倍がゆ		玉ねぎ・人参	*	だし・醤油		
О Д	スープ		青ねぎ	本 巻麩	だし・塩		
			19100		7C 0 - 3 <u>m</u>		
Ī	白身魚と野菜の煮物	たら	小松菜・玉ねぎ		だし・醤油	野菜ハイハイン	マンナビスケッ
	玉ねぎと人参の煮浸し		玉ねぎ・人参		だし・醤油		
7 リ	く 5倍がゆ スープ		l 会 . わかめ	*	ti . 15		
			人参・わかめ	100	だし・塩		
\dagger	鶏ミンチと野菜の煮物	鶏ひき肉	人参・玉ねぎ		だし・醤油	マンナビスケット	かぼちゃボーロ
	じゃが芋の旨煮			じゃが芋	だし・醤油		
8 水	く 5倍がゆ			*			
	スープ		玉ねぎ・ほうれん草		だし・塩		
÷	豆腐と野菜の味噌煮	豆腐・赤みそ	小松菜・玉ねぎ		だし	マンナウエハース	蒸しパン
	玉ねぎと人参の煮浸し	11.00	玉ねぎ・人参		だし・醤油		
9 オ	5倍がゆ			*			
	スープ		人参	巻麩	だし・塩		
+	鶏ささみと野菜のうどん	鶏ささみ	人参・玉ねぎ	うどん	だし・醤油	野菜ハイハイン	みそ入り5倍が0
	玉ねぎと人参の煮浸し	表現とこの	玉ねぎ・人参	JC70	だし・醤油	2,30,11,112	,
10 金	かぼちゃの旨煮		かぼちゃ		だし・醤油		
_	鶏ミンチと野菜の煮物	100 7 1 - to ch	イン・ピン・井 エムギ		+*1 /四〉中	野菜ハイハイン	マンナウエハーフ
	大根と人参の煮浸し	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参		だし・醤油だし・醤油	野来バリバリク	()))
11 🛨	5倍がゆ			*	7.0		a
	スープ		玉ねぎ・人参		だし・塩		Ž
1						上と買	<u>B</u>
13 月			Б	女人の日		100	
+	白身魚と野菜の煮物	たら	人参・玉ねぎ		だし・醤油	マンナウエハース	マンナビスケット
	チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し		チンゲン菜・玉ねぎ		だし・醤油		
14 以	く 5倍がゆ			*			
	スープ		人参	巻麩	だし・塩		
+	鶏ささみと野菜の煮物	鶏ささみ	玉ねぎ・ピーマン		だし・醤油	野菜ハイハイン	かぼちゃボーロ
	キャベツと人参の煮浸し	,	キャベツ・人参		だし・醤油		
15 才	く 5倍がゆ			*			
	味噌汁	赤みそ	玉ねぎ・ほうれん草		だし		
+	白身魚と野菜の煮物	アブラかれい	白菜・人参		だし・醤油	マンナビスケット	かぼちゃ蒸しパン
	小松菜と玉ねぎの煮浸し	7 7 7 1371 W	小松菜・玉ねぎ		だし・醤油		
16 才	5倍がゆ			*			
	味噌汁	赤みそ	人参	巻麩	だし		
_	コロ ト R 共 の 孝 生	===	17 - 10 / ++ 1		#-0 4522 / T	マンナビフケ…!	#1 107:
	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮	豆腐	ほうれん草・玉ねぎ	じゃが芋	だし・醤油だし・醤油	マンナビスケット	然しハン
17 金	5倍がゆ			米	/こひ・西畑		
	スープ		玉ねぎ・人参		だし・塩		

16	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・塩 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース 蒸しいと 醤油 だし・醤油
##ささみと野菜の煮物	だし・醤油 マンナビスケット バナナ蒸しパン だし・醤油 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油 セし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
##ささみと野菜の煮物	だし・醤油 マンナビスケット バナナ蒸しパン だし・醤油 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油 セし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
日菜と人参の煮浸し 日菜・人参	だし・醤油 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油 だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
日菜と人参の煮浸し 日菜・人参	だし・醤油 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油 だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
日菜と人参の煮浸し 日菜・人参	だし・醤油 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油 だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
五名ぎ・人参 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日子れん草と玉ねぎの煮浸し 日子れん草と玉ねぎの煮浸し 日子れん草・玉ねぎ たら 大根・人参 日子れん草・玉ねぎ 大根・人参 日子れん草・玉ねぎ 大根・人参 日子れん草・玉ねぎ 日子れています 日子れて	だし・塩 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油
五名ぎ・人参 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日身魚と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 日子れん草と玉ねぎの煮浸し 日子れん草と玉ねぎの煮浸し 日子れん草・玉ねぎ たら 大根・人参 日子れん草・玉ねぎ 大根・人参 日子れん草・玉ねぎ 大根・人参 日子れん草・玉ねぎ 日子れています 日子れて	だし・塩 野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンジジュース だし・醤油
スープ 玉ねぎ・人参 元	野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンシシュース だし・醤油 だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
お弁当の日 お弁当の日 お弁当の日 お弁当の日 お弁当の日 お弁当の日 お弁当の日 お弁当の目素 さつま芋の目煮 さつま芋の目煮 さつま芋 たら が収 大を・玉ねぎ キャベツと人参の煮浸し ち倍が収 味噌汁 赤みそ 人参・玉ねぎ 大を・玉ねぎ 大を・玉ねぎ カーマベツと人参の煮浸し 日身魚と野菜のうどん 日菜・人参 日菜・人参 日菜・人参 日菜・人参 日菜・人参 日本の煮浸し 日本の煮浸し 日本の水平 大根と人参の煮浸し 日本の水平 大根と人参の煮浸し 日本の水平 大根と人参の煮浸し 日本の水平 大根と人参の煮浸し 日本の水平 大根・人参 日本の水平 大根・人参 大根・大参 大根・大成 大根・大成 大根・大成 大根・大成 大根・大成 大根・大成 大成 大成 大成 大成 大成 大成 大成	野菜ハイハイン かぼちゃボーロ オレンシシュース だし・醤油 だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油
調ささみと野菜の煮物 対しています さつます さつます さつます である さつます である	ボレ・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油 だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油
調ささみと野菜の煮物 対しています さつます さつます さつます さつます さつます またら 大を・玉ねぎ さつます 大を・玉ねぎ さつます 大を・玉ねぎ またら またら またら またら またらの煮浸し はられん草・玉ねぎ またら また	ボレ・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油 だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油
調ささみと野菜の煮物 対しています さつます さつます さつます である さつます である	ボレ・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油 だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油
さつま芋の旨煮 ち倍がゆ 味噌汁 赤みそ 人参・玉ねぎ 米	だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン だし・醤油 でし・醤油 アンナウエハース マンナビスケット だし・醤油 だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油
さつま芋の旨煮 ち倍がゆ 味噌汁 赤みそ 人参・玉ねぎ 米	だし・醤油
222 水 5倍がゆ 味噌汁 赤みそ 人参・玉ねぎ 米 大き・玉ねぎ 大き・玉ねぎ キャベツと人参の煮浸し 大き・玉ねぎ キャベツ・人参 大き・玉ねぎ 大き・玉ねぎ カジ・玉ねぎ カジ・エねぎ	だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油
味噌汁	だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
味噌汁	だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
日身魚と野菜の煮物 たら	だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
# ヤベツと人参の煮浸し	だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 ボレ・醤油 アンナウエハース
# ヤベツと人参の煮浸し	だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油 ボレ・醤油 アンナウエハース
# キャベツと人参の煮浸し	だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 ボし・醤油 ボレ・醤油 ボレ・醤油 ボレ・醤油 ポネット マンナウエハース
大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・玉ねぎ 大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大	だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 ボし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
味噌汁 赤みそ 人参・玉ねぎ 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 大根・人参 チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 塩煮・人参 玉ねぎ・人参 塩煮・人参 大根・人参 塩煮・人参 大根・人参 塩煮・人参 大根・人参 塩煮・人参 ため・玉ねぎ このが芋の目煮 りたがすの目煮 ためが芋 このが芋の目煮 ためが芋 このが芋の目煮 ためが芋 このが芋の目煮 ためが芋 このが芋の目煮 ためが芋 このが芋の目煮 ためが芋 このが芋の目光 ためが芋 このが芋の目れ ためが芋 このが芋の目れ ためが芋 このが芋の目れ ためが芋 このが芋の目れ ためが芋 このが芋の目れ ためが芋 このが芋の食み ためが芋 このが芋の食み ためが芋 このが芋の食み ためが芋 このが芋の食み ためが芋 このが芋の食み ためが芋 このが芋の食み ためが芋 このがする ためが芋	だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
豆腐と野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し 日菜と人参の煮浸し 日うれん草と玉ねぎの煮浸し 大根と人参の煮浸し 大根と人参の煮浸し ち倍がゆ スープ 第ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 ち倍がゆ	だし・醤油 野菜ハイハイン みそ入り5倍がゆ だし・醤油 だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
白菜と人参の煮浸し 白菜・人参 日菜の人参の煮浸し 日菜・人参 日身魚と野菜の煮物 たら 大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ スープ 類ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の目煮 5倍がゆ 5倍がゆ 大参・玉ねぎ ためが芋の目煮 ためが芋 5倍がゆ 大参・玉ねぎ	だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
白菜と人参の煮浸し 白菜・人参 日菜の人参の煮浸し 日菜・人参 日身魚と野菜の煮物 たら 大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ スープ 類ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の目煮 5倍がゆ 5倍がゆ 大参・玉ねぎ ためが芋の目煮 ためが芋 5倍がゆ 大参・玉ねぎ	だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
白菜と人参の煮浸し 白菜・人参 日菜の人参の煮浸し 日菜・人参 日身魚と野菜の煮物 たら 大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ スープ 類ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の目煮 5倍がゆ 5倍がゆ 大参・玉ねぎ ためが芋の目煮 ためが芋 5倍がゆ 大参・玉ねぎ	だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
日うれん草と玉ねぎの煮浸し 日うれん草・玉ねぎ 日うれん草・玉ねぎ 日うれん草・玉ねぎ 大根と人参の煮浸し 大根と人参の煮浸し 大根・人参 玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参 日 第ささみと野菜の煮物 現ささみ しゃが芋 日 日 日 日 日 日 日 日 日	だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
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 大根・人参 玉ねぎ・人参 類ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 鶏ささみ と野菜の煮物 とったがすの目煮 とったがすの	だし・醤油 野菜ハイハイン マンナウエハース
大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ 玉ねぎ・人参 親ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の冒煮 じゃが芋 5倍がゆ た	,co a/a
大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ 玉ねぎ・人参 親ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の冒煮 じゃが芋 5倍がゆ た	,co a/a
大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ 玉ねぎ・人参 親ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の冒煮 じゃが芋 5倍がゆ た	,co a/a
大根と人参の煮浸し 大根・人参 5倍がゆ 玉ねぎ・人参 鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ じゃが芋の冒煮 た 5倍がゆ た	,co a/a
25 土 5倍がゆ スープ 玉ねぎ・人参 鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の冒煮 5倍がゆ み参・玉ねぎ じゃが芋 ただ ため とりかり 米	だし・醤油
スープ 玉ねぎ・人参 た	
ります。	
ります。	だし・塩
じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 米	
じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 米	matt n. (n. (s.) = s. (t.) = s.
27月 5倍がゆ 米	だし・醤油 野菜ハイハイン マンナビスケット
	だし・醤油
	だ! . to
スープ 玉ねぎ・チンゲン菜 た	だし・塩
鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 ほうれん草・玉ねぎ た	だし・醤油 マンナウエハース マンナビスケット
さつま芋の旨煮 ぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱっぱ	だし・醤油
28 火 5倍がゆ 米	
スープ 人参・白菜 た	だし・塩 ロー・コー ロー・コート
豆腐と野菜の煮物 豆腐 小松菜・玉ねぎ だ	だし・醤油 野菜ハイハイン 蒸しパン
	,
1200 7.0	だし•醤油
29 水 5倍がゆ 米	
スープ 人参・わかめ た	だし・塩
自身魚と野菜の味噌煮 アブラかれい・赤みそ チンゲン菜・玉ねぎ た	
	だ」, マンナビスケット 麸しパン
	だし マンナビスケット 蒸しパン
	だし・醤油 マンナビスケット 蒸しパン
30 木 5倍がゆ 米	, = 0
	だし・醤油
	, = 0
スープ 人参 巻麩 た	だし・醤油
スープ 人参 巻麩 た	だし・醤油
スープ 人参 巻麸 鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ ほうれん草・玉ねぎ	だし・醤油
スープ 人参 巻麸 鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 鶏ささみ さつま芋 ぼうれん草・玉ねぎ さつま芋	だし・醤油 マンナビスケット かぼちゃ蒸いパン
スープ 人参 巻麸 た 鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ ほうれん草・玉ねぎ さつま芋の旨煮 5倍がゆ 米	だし・醤油 マンナビスケット かぼちゃ蒸いパン

主な材料と体内での働き

うどん

穀類・油脂類・砂糖類・いも類

^{*}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。

2025年1月6日(月) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
त 47	<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
前一			
	<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)・p H調整剤・.
	人参		にんじん
	玉ねぎ		玉葱
	<u>水</u> だし		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	超油		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		
昼	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
昼食	置油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	(5.4) = 14.4)		
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ		
	巻麩 青ねぎ		小麦粉・グルテン・アレルギー情報
			青ネギ
	だし		 かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス
	<u>たし</u> 塩		かつの即・辞句エイス・かつの即エイス・かつのエイス 海水
	<u></u>		/毋小
お	<デザート>蒸しパン		
や	<u> </u>		小麦·
5	ベーキングパウダー		ひらく : 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・ピロリン酸二水素ニナトリウム・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・.
午	<u>水</u>		שוירו זייניין •
午後	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.

2025年1月7日(火) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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>白身魚と野菜の煮物 たら 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・p H調整剤 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>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 人参 わかめ 水 だし 塩		にんじん 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
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

2025年1月8日(水) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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 人参 玉ねぎ 水 だり 水 だり 水 (主食>5倍がゆ 米(国産) 水 く汁物>スープ 玉ねぎ ほうれん草 水 だし 塩		親むね肉 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・ 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・ ・ 米
おやつ(午後)	< デザート>かぼちゃボーロ かぼちゃボーロ		

2025年1月9日(木) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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>豆腐と野菜の味噌煮 豆腐 小松菜 玉ねぎ 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 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	< <u>副菜>玉ねぎと人参の煮浸し</u> 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
+\	7 → 18 5 ±1 185 		
おやつ(1	く デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖		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・ピロリン酸二水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・。
午後)	<u>水</u> 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

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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
昼食	<主食>鶏ささみと野菜のうどん うどん 鶏ささみ 人参 水 だし 醤油 <主食>鶏ささみ 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)・p H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・. 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・.
	< <u>副菜>かぼちゃの旨煮</u> 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(午後)	< おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		

2025年1月11日(土) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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
昼食	<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 <主食>5倍がゆ 米(国産)		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・. 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・.
おやつ(午後	水 <汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 だし 塩 <デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	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 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

2025年1月14日(火) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油 く副菜>チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・p H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・、 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・、
	米(国産) 水		*
	<汁物>スープ 巻数 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(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

2025年1月15日(水) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	くデザート>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)・p H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>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
	<		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)	<デザート>かぼちゃボーロ かぼちゃボーロ		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)

2025年1月16日(木) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	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)・ビロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼食	く主菜>白身魚と野菜の煮物 アブラかれい 白菜 人参 水 だし 醤油 く副菜>小松菜と玉ねぎの煮浸し 水 だし 醤油 く主食>5倍がゆ 米(国産) 水 く汁物>味噌汁 巻数 人参		アプラカレイ 白菜 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・. 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・. 米 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
おやつ(午	水 だし 赤みそ <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		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 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・ピロリン酸ニ水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・・
後)	油 かぼちゃ		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・・かぼちゃ・・

2025年1月17日(金) 原材料資料 原材料資料 原材料資料

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
तः <i>फ</i>	<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
前~			
	<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 玉ねぎ		ほうれん草 玉葱
	<u> 工1d C</u> 7k		
			かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	<u>たし</u> 選油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.
			が問題上八立行交民組八立ノルコール。
	<副菜>じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも・.
	水		
	水 だし 醤油		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
昼食			脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
艮	 <主食>5倍がゆ		
	米(国産)		 米
	水		
	2,		
	<汁物>スープ		
	玉ねぎ 人参		玉葱
	人参		玉葱 にんじん
	<u>水</u> だし		
	<u>たし</u>		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			小麦·
5	ベーキングパウダー		ひらく : 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・ピロリン酸二水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖 水 油		原料糖.
午	水		
後	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

	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
昼食	く主食>鶏ミンチと野菜のうどん うどん 鶏ひき肉 玉ねぎ ピーマン 水 だし 醤油 <副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 木だし 醤油 <主食>鶏菜ンチンゲン菜と人参の煮浸し チンゲン菜 人参 水 だし 醤油		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・.) 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・. 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・. 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(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		大豆·米·食塩

2025年1月20日(月) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
ま サ	<デザート>マンナビスケット		
つ (年	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
前一一			
	く主菜>鶏ささみと野菜の煮物 三鶏ささみ 小松菜		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・p H調整剤・. 小松菜
	が松菜 玉ねぎ		玉葱
	水 だし 醤油		 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		
	<u>白菜</u> 人参		白菜
	人参		にんじん
	水		かった笠一葉のエナスーかったエナス
昼食	<u>だし</u> 醤油		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·
食			
	<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		
	<u>たし</u> 塩		かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス 海水
	地		
お	くおやつ>バナナ蒸しパン		
や			小麦・
つ	砂糖		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·ピロリン酸二水素ニナトリウム·アルギン酸ナトリウム·ショ糖脂肪酸エステル原料糖·
<u></u>	ار -		ル リハリコイガロ ・
午後	<u></u> 油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・・
1友	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·.

(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)	く 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
おやつ	< デザート>かぼちゃボーロ かぼちゃボーロ		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)
(午後)	< <u>飲料>オレンジジュース</u> オレンジジュース		オレンジ・香料

2024/12/14 14:04

2025年1月22日(水) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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
	く主菜>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 <主菜>さつま芋の旨煮 さつま芋		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・.
昼食	大 だし 醤油 <主食>5倍がゆ 米(国産) 水		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·. 米
	<		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		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・ピロリン酸二水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル原料糖・。
後	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・.

2025年1月23日(木) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	くデザート>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 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		すけそうたら・食塩・p H調整剤 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・.
	< <u>主食>5倍がゆ</u> 米(国産) 水		米
	<		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>マンナビスケット マンナビスケット	到	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

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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
	<主食>豆腐と野菜のうどん		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	< <u>副菜>白菜と人参の煮浸し</u> 白菜 人参 水 だし 醤油		白菜 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・.
	く副菜>ほうれん草 ほうれん草 玉ねぎ 水 ぎ山		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・.
おやつ(午後)	< おやつ>みそ入り5倍がゆ 米(国産) 水 赤みそ		米 大豆·米·食塩

2025年1月25日(土) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	くデザート>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
	く主菜>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・p H 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	< <u>副菜>大根と人参の煮浸し</u> 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
			玉葱 にんじん かつお節·酵母エキス·かつお節エキス 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

2025年1月27日(月) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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
昼食	く主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油 く主食>5倍がゆ 米(国産) 水 <汁物>スープ 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 塩		親ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・p H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・・ しゃがいも・ 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・・ 米 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(午後)	<i>く</i> デザート>マンナビスケット マンナビスケット	到	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

2025年1月28日(火) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料		
а С	<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		
前 ~					
	<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 醤油				
	にし、一つない		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・		
	ノ副芸とさつ主共の日来				
	く <u>副菜>さつま芋の旨煮</u> さつま芋		ナヘキハナ		
	<u>ペ</u> クタナ		さつまいも		
	水 だし 醤油	+	かつお節·酵母エキス·かつお節エキス·かつおエキス		
局	- - - <u>た</u> し		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・		
昼食					
De	<主食>5倍がゆ				
	米(国産)		米		
	水				
	<汁物>スープ				
	人参		にんじん		
	人参 白菜		白菜		
	l 7K				
	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	くデザート>マンナビスケット				
午級	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		
-					

2025年1月29日(水) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	く 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>豆腐と野菜の煮物 豆腐 小松菜 玉ねぎ 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 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	< <u>副菜>玉ねぎと人参の煮浸し</u> 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 ※(国産) 水		米
	<汁物>スープ 人参 わかめ 水 だし 塩		にんじん 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
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		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・ピロリン酸ニ水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル原料糖・。
俊)	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・・

2025年1月30日(木) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	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
	く主菜>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 <副菜>玉ねぎ 玉ねぎ		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 玉葱
昼食	大参 水 だし 醤油 < <u>主食>5倍がゆ</u> 米(国産)		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・. 米
	水 <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
+1	/ 1.8 5 ± 1 105		
おやつ(< デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖		小麦・ 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・ピロリン酸ニ水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・。
午後)	<u>水</u> 油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・

2025年1月31日(金) 原材料資料 原材料資料 2024/12/14 14:04

(認)和泉チャイルド幼稚園

	料理/食品•規格	アレルギー	原材料
お や つ	く デザート>マンナビスケット マンナビスケット	- Ψ	
午前	マファヒスクット	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 照ささみ ほうれん草 玉ねぎ 水 だし 醤油 < 副菜>さつま芋の旨煮		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・p H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	さつま芋 水 だし 醤油		さつまいも
良	< <u>主食>5倍がゆ</u> 米(国産) 水		米 ————————————————————————————————————
	< <u>汁物>スープ</u> <u>巻麩</u> 玉ねぎ 水		小麦粉・グルテン・アレルギー情報 玉葱
	<u>だし</u> 塩		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(た	< 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		小麦・ 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・ピロリン酸二水素ニナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖・。
午後)	油 かぼちゃ		食用なたね油(国内製造)·食用大豆油·。 かぼちゃ·。