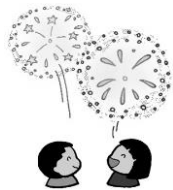


2025年8月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9～11か月頃)



* 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	食塩相当量
平均栄養価	184kcal	7.3g	2.6g	119mg	0.6g

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

日 付 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・赤みそ	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・小松菜	じゃが芋 米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
2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 大根と人参の煮浸し	鶏ひき肉 	人参・玉ねぎ チンゲン菜・玉ねぎ 大根・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
4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 味噌汁	鶏ささみ  赤みそ	玉ねぎ・ほうれん草 玉ねぎ・人参 人参・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	蒸しパン
5火	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 白菜・人参 人参・玉ねぎ	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
6水	白身魚と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	アブラカれい	小松菜・玉ねぎ 人参	さつま芋 米 巻麴	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
7木	豆腐と野菜のうどん 玉ねぎと人参の煮浸し チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し	豆腐	人参・青ねぎ 玉ねぎ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	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
8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	玉ねぎ・人参 人参・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
9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
11月	山の日						
12火	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	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参 かぼちゃ	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
13水	お盆休み 						
14木							
15金							
16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・巻麴	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

* 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。

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・人参 人参・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	バナナ蒸しパン
19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 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
20水	白身魚と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	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・塩	マンナビスケット	蒸しパン
21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 	人参・白菜 チンゲン菜・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	マンナビスケット
22金	豆腐と野菜のうどん さつま芋の旨煮 玉ねぎと人参の煮浸し	豆腐 	ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	うどん さつま芋	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
23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
25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	玉ねぎ・小松菜 白菜・人参 人参・玉ねぎ	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
26火	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	ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 わかめ・人参	米 	だし だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	かぼちゃポーロ
27水	鶏ミンチと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	人参・キャベツ チンゲン菜・玉ねぎ	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	蒸しパン
28木	鶏ささみと野菜の味噌煮 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参・ほうれん草	米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃ蒸しパン
29金	豆腐と野菜のうどん 小松菜と玉ねぎの煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	豆腐 	人参・青ねぎ 小松菜・玉ねぎ 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
30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

*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。

	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		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
	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>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		こまつな
	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
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
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
	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>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>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・.
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

	料理／食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ（午後）	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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・.
	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
	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>味噌汁		
	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
	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・.

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
昼食	<主菜>豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		大豆・凝固剤（塩化M g）・消泡剤・（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸M g・アレルギー情報
	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>白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜（L 6玉）／K g
	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
	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
	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		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B 1・ビタミンB 2・ビタミンD

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		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
	小松菜		こまつな
	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>さつま芋の旨煮		
	さつま芋		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		
	人参		にんじん
	巻麴		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
	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
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		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
	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
	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・
	<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・
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

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		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		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・.
	<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		
	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
	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

2025/7/16 15:11

	料理／食品・規格	アレルギー	原材料
（ 部 品 ） ユニフォーム	＜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		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		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		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	
（ 部 品 ） ユニフォーム	＜デザート＞マンナウエハース		
	マンナウエハース		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

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>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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・
	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・
	<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・
	<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
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
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
	巻麴		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

（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） 昼食	<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		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
	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		
	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
	塩		海水
おやつ（午後）	<デザート>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・.
	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・.

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>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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		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>ほうれん草と人参の煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
	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		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>マンナビスケット		
	マンナビスケット		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

	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		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		
	たら		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	小松菜		こまつな
	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>スープ		
	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
	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		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
	人参		にんじん
	白菜		白菜（L 6玉）／Kg
	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		
	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
	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		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		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
	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>さつま芋の旨煮		
	さつま芋		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・
	<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

2025年8月23日(土)		原材料資料		2025/7/16 15:11
(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	
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		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		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		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>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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・.
	玉ねぎ		たまねぎ
	小松菜		こまつな
	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>スープ		
	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
	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		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8月26日(火)		原材料資料		2025/7/16 15:11
(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＞白身魚と野菜の味噌煮			
	アブラカレイ		アブラカレイ	
	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	
	＜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			
	わかめ		カットワカメ	
	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＞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

2025/7/16 15:11

	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		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・植物油類・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 キャベツ 水 だし 醤油		鶏むね肉 にんじん キャベツ 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 チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		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 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（午後）	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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>鶏ささみと野菜の味噌煮		
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<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		
	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
	塩		海水
おやつ（午後）	<デザート>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（午後）	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット		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
	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
	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		こまつな
	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

離乳食後期

2025/7/16 15:11

	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	＜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		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		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		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