

# 2018年11月度 和泉チャイルド幼稚園 完了期メニュー(12~18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。



\*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

| 日<br>付 | 曜日 | 献立名  | 主な材料と体内での働き                     |                           |   |   | おやつ                             |    |
|--------|----|--|---------------------------------|---------------------------|---|---|---------------------------------|----|
|        |    |  | 黄◇ 熱や力のもとになるもの                  | 赤◇ からだをつくるもの              | 緑◇ からだの調子を整えるもの                                 | その他   | 午前(3号のみ)                        | 午後 |
|        |    |  | 穀類・油脂類・砂糖類・いも類                  | 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類            | 野菜類・藻類・くだもの類                                    |   |                                 |    |
| 1      | 木  | カレイの塩焼<br>大根サラダ<br>高野豆腐の煮物<br>麦入りごはん<br>味噌汁  | 油<br>砂糖<br>砂糖<br>米・押麦           | カラスガレイ<br>高野豆腐<br>赤味噌・白味噌 | 大根・ほうれん草<br>人参・インゲン<br>玉ねぎ・わかめ                  | 塩<br>醤油<br>和風だし・醤油・酒<br>だし                  | ベジタベる<br>かぼちゃポーロ<br>牛乳          |    |
| 2      | 金  | 豚塩ラーメン<br>うす揚げともやしの和え物<br>じゃが芋の旨煮  | 中華麺・油<br>じゃが芋・砂糖                | 豚肉<br>うす揚げ                | 人参・玉ねぎ・コーン<br>キャベツ・青ねぎ<br>チンゲン菜・もやし             | 醤油・鶏がらスープ・塩<br>醤油・みりん・和風だし<br>和風だし・醤油・みりん・酒 | アンパンマンビスケット<br>わかめおにぎり          |    |
| 3      | 土  | 文化の日  |                                 |                           |   |   |                                 |    |
| 5      | 月  | タラの塩焼<br>焼かぼちゃ<br>ひじきサラダ<br>ごはん<br>すまし汁  | 油<br>油<br>砂糖・マヨドレ<br>米          | タラ                        | かぼちゃ<br>芽ひじき・人参・ほうれん草<br>玉ねぎ・白菜                 | 塩<br>塩<br>和風だし・醤油・みりん<br>だし・醤油・塩            | マンナウエハース<br>かぼちゃポーロ<br>牛乳       |    |
| 6      | 火  | 鶏肉の塩焼<br>ブロッコリーサラダ<br>人参の煮物<br>ごはん<br>味噌汁  | 油<br>砂糖<br>砂糖<br>米              | 鶏肉                        | ブロッコリー・コーン<br>人参・グリーンピース<br>もやし・青ねぎ             | 塩<br>塩・醤油<br>和風だし・醤油・酒<br>だし                | アンパンマンソフトせんべい<br>りんご<br>牛乳      |    |
| 7      | 水  | 白身魚のマヨネーズ焼<br>小松菜と人参の和え物<br>野菜ソテー<br>ごはん<br>味噌汁  | 油・マヨドレ<br>油<br>米                | ホキ                        | 小松菜・人参<br>キャベツ・玉ねぎ・赤ピーマン                        | 塩<br>醤油・みりん・和風だし<br>チキンコンソメ                 | たべっこベイビー<br>小魚せんべい<br>牛乳        |    |
| 8      | 木  | 牛肉と野菜の煮物<br>春雨サラダ<br>麦入りごはん<br>味噌汁   | 砂糖<br>春雨・油・砂糖<br>米・押麦           | 牛肉                        | 人参・玉ねぎ・グリーンピース<br>きゅうり・わかめ<br>ほうれん草・白菜          | 和風だし・醤油・みりん・酒<br>醤油<br>だし                   | ベジタベる<br>米粉のチヂミ<br>牛乳           |    |
| 9      | 金  | 秋野菜マーボー丼<br>ビーフンソテー<br>さつま芋の甘煮   | 米・油・砂糖・片栗粉<br>ビーフン・油<br>さつま芋・砂糖 | 豆腐・鶏ミンチ・赤味噌               | 玉ねぎ・人参・チンゲン菜・干しいだけ<br>赤ピーマン                     | 醤油・酒・鶏がらスープ<br>鶏がらスープ                       | アンパンマンビスケット<br>ぶどうかん<br>牛乳      |    |
| 10     | 土  | けんちんうどん<br>ほうれん草とえのきの和え物<br>里芋のころみ煮  | うどん<br>里芋・砂糖・片栗粉                | 豚肉・絹厚揚げ                   | 大根・人参・青ねぎ・だし昆布<br>ほうれん草・えのきだけ                   | だし・醤油・みりん・塩<br>醤油・みりん・和風だし<br>和風だし・醤油・酒     | マンナウエハース<br>しらすおにぎり             |    |
| 12     | 月  | チキンソテー<br>粉ふき芋<br>チーズサラダ<br>ごはん<br>スープ   | 油<br>じゃが芋<br>マヨドレ<br>米          | 鶏肉<br>チーズ                 | ドライパセリ<br>人参・玉ねぎ・コーン<br>白菜・わかめ                  | 塩<br>塩<br>塩<br>チキンコンソメ                      | アンパンマンソフトせんべい<br>米粉蒸しパン<br>牛乳   |    |
| 13     | 火  | 豚肉と野菜の中華炒め<br>煮豆<br>ごはん<br>中華スープ   | 油<br>砂糖<br>米                    | 豚肉<br>大豆                  | 玉ねぎ・もやし・ピーマン<br>赤ピーマン・キャベツ・しめじ<br>人参<br>小松菜・青ねぎ | 醤油・みりん・鶏がらスープ<br>和風だし・醤油・みりん・酒<br>鶏がらスープ    | マンナウエハース<br>かぼちゃポーロ<br>牛乳       |    |
| 14     | 水  | カレイの煮付け<br>野菜ソテー<br>ごぼうサラダ<br>ごはん<br>すまし汁  | 砂糖<br>油<br>マヨドレ<br>米<br>さつま芋    | カラスガレイ                    | ブロッコリー・人参・玉ねぎ<br>ごぼう・コーン・大根<br>ほうれん草            | 醤油・酒・和風だし<br>チキンコンソメ<br>醤油<br>和風だし・醤油・塩     | たべっこベイビー<br>ほうれん草と小松菜せんべい<br>牛乳 |    |
| 15     | 木  | チキンソテー<br>春雨サラダ<br>焼かぼちゃ<br>ごはん<br>スープ<br>フルーツ(洋梨)                                     | 油<br>春雨・油・砂糖<br>油<br>米          | 鶏肉                        | 人参・わかめ<br>かぼちゃ<br>玉ねぎ・小松菜<br>洋梨(缶詰)             | 塩<br>醤油<br>塩<br>チキンコンソメ                     | ベジタベる<br>米粉バナナ蒸しパン<br>牛乳        |    |

| 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 | 375kcal | 12.4g | 9.4g | 156mg |

| 日<br>付 | 曜日 | 献立名   | 主な材料と体内での働き                  |                |   |   | おやつ                                |    |
|--------|----|---|------------------------------|----------------|---|---|------------------------------------|----|
|        |    |   | 黄◇ 熱や力のもとになるもの               | 赤◇ からだをつくるもの   | 緑◇ からだの調子を整えるもの                             | その他   | 午前(3号のみ)                           | 午後 |
|        |    |   | 穀類・油脂類・砂糖類・いも類               | 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類 | 野菜類・藻類・くだもの類                                |   |                                    |    |
| 16     | 金  | 塩ラーメン<br>切干大根サラダ<br>じゃが芋のチーズ焼   | 中華麺・油<br>砂糖<br>じゃが芋・油        | 豚肉<br>チーズ      | 人参・玉ねぎ・もやし<br>キャベツ・青ねぎ<br>切干大根・コーン          | 鶏がらスープ・塩・みりん<br>醤油・みりん<br>塩                         | アンパンマンビスケット<br>わかめおにぎり             |    |
| 17     | 土  | 制作展   |                              |                |   |   |                                    |    |
| 19     | 月  | 豚肉と野菜の炒め物<br>人参きんぴら<br>小松菜とコーンの和え物<br>ごはん<br>味噌汁  | 油・砂糖<br>油・砂糖<br>米            | 豚肉             | 玉ねぎ・キャベツ<br>人参・インゲン<br>小松菜・コーン              | 醤油・みりん・酒<br>和風だし・醤油・みりん・酒<br>醤油・みりん・和風だし            | たべっこベイビー<br>小魚せんべい<br>牛乳           |    |
| 20     | 火  | タラの味噌煮<br>もやしとほうれん草の和え物<br>高野豆腐と昆布の煮物<br>ごはん<br>すまし汁                                      | 砂糖<br>砂糖<br>米                | タラ・赤味噌<br>高野豆腐 | もやし・ほうれん草<br>きざみ昆布・人参・グリーンピース<br>白菜・玉ねぎ     | 醤油・みりん・酒<br>醤油・みりん・和風だし<br>和風だし・醤油・みりん<br>和風だし・醤油・塩 | マンナウエハース<br>りんご<br>牛乳              |    |
| 21     | 水  | お弁当の日  |                              |                |   |   |                                    |    |
| 22     | 木  | 牛肉とじゃが芋の炒め物<br>ツナサラダ<br>ひじき煮<br>ごはん<br>味噌汁  | じゃが芋・油・砂糖<br>砂糖<br>油・砂糖<br>米 | 牛肉<br>まぐろフレーク  | 玉ねぎ<br>コーン・小松菜・玉ねぎ<br>芽ひじき・人参・さやえんどう        | 醤油・みりん・酒<br>醤油<br>和風だし・醤油・酒<br>だし                   | ベジタベる<br>ピーチかん<br>牛乳               |    |
| 23     | 金  | 勤労感謝の日  |                              |                |   |   |                                    |    |
| 24     | 土  | きつねうどん<br>ブロッコリーと玉ねぎの和え物<br>里芋のそぼろ煮   | うどん<br>里芋・油・砂糖               | 味付け揚げ<br>豚ミンチ  | 青ねぎ・だし昆布<br>ブロッコリー・玉ねぎ<br>人参                | 和風だし・醤油・みりん・塩<br>醤油・みりん・和風だし<br>醤油・酒・みりん・和風だし       | マンナウエハース<br>しらすおにぎり                |    |
| 26     | 月  | チキンソテー<br>ポテトサラダ<br>ひじき豆<br>ごはん<br>スープ  | 油<br>じゃが芋・マヨドレ<br>油・砂糖<br>米  | 鶏肉<br>大豆       | 玉ねぎ・コーン<br>芽ひじき・人参<br>キャベツ・チンゲン菜            | 塩<br>塩<br>和風だし・醤油・酒<br>チキンコンソメ                      | マンナウエハース<br>かぼちゃポーロ<br>牛乳          |    |
| 27     | 火  | 豆腐チャンプルー<br>春雨サラダ<br>ごはん<br>中華スープ   | 油・砂糖<br>春雨・油・砂糖<br>米         | 豚肉・豆腐          | 玉ねぎ・人参・白菜<br>こら・干しいだけ<br>きゅうり・わかめ<br>小松菜・大根 | 醤油・鶏がらスープ・酒・塩<br>醤油<br>鶏がらスープ                       | アンパンマンソフトせんべい<br>ちんすこう<br>牛乳       |    |
| 28     | 水  | 鶏味噌ラーメン<br>じゃが芋の旨煮<br>チンゲン菜とブロッコリーの和え物  | 中華麺・油<br>じゃが芋・砂糖             | 鶏肉・赤味噌         | 玉ねぎ・人参・もやし・キャベツ<br>チンゲン菜・ブロッコリー             | 鶏がらスープ・醤油・塩<br>和風だし・醤油・みりん・酒<br>醤油・みりん・和風だし         | たべっこベイビー<br>しらすおにぎり                |    |
| 29     | 木  | タラの甘辛焼<br>白菜とほうれん草の和え物<br>人参の煮物<br>麦入りごはん<br>味噌汁  | 砂糖・油<br>砂糖<br>米・押麦           | タラ             | 白菜・ほうれん草<br>人参<br>大根・わかめ                    | 醤油・酒<br>醤油・みりん・和風だし<br>だし・醤油・酒<br>だし                | ベジタベる<br>豆腐のクッキー<br>牛乳             |    |
| 30     | 金  | 肉じゃが<br>切干大根サラダ<br>ごはん<br>フルーツ(黄桃)  | じゃが芋・油・砂糖<br>砂糖<br>米         | 牛肉             | 玉ねぎ・人参<br>切干大根・コーン・キャベツ<br>黄桃(缶詰)           | 和風だし・みりん・酒・醤油<br>醤油・みりん                             | アンパンマンビスケット<br>ほうれん草と小松菜せんべい<br>牛乳 |    |

\*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。  
園での食品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します。



平成30年11月2日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格          | アレルギー   | 原材料/添加物  |
|-------------|-------------------|---|--|
| 前<br>お<br>や | <デザート>アンパンマンビスケット |   |  |
|             | アンパンマンビスケット       | 小麦・乳  | 小麦粉・牛乳・砂糖・でん粉・植物油脂・全粉乳・バター・異性化液糖・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料（乳由来）・乳化剤（大豆由来）・ビタミンE・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD |
| 昼<br>食      | <主食>豚塩ラーメン        |   |  |
|             | 中華麺               | 小麦  | 小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む  |
|             | 豚肉                |   | 豚肉   |
|             | 人参                |   | 人参（2L）/Kg  |
|             | 玉ねぎ               |   | 玉葱（皮むき）/kg   |
|             | コーン               |   | とうもろこし   |
|             | キャベツ              |   | キャベツ（L8玉）/Kg   |
|             | 青ねぎ               |   | 葉ねぎ  |
|             | 油                 |   | 植物油なたね油  |
|             | 醤油                | 小麦  | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水  |
|             | 鶏がらスープ            |   | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤    |
|             | 塩                 |   | 食塩   |
|             | 水                 |   |  |
|             | <副菜>うす揚げともやしの和え物  |   |  |
|             | うす揚げ              |   | 丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤   |
| チンゲン菜       |                   |   |  |
| もやし         |                   | 緑豆  |  |
| 醤油          | 小麦                | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |  |
| みりん         |                   | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |  |
| 水           |                   |   |  |
| 和風だし        |                   | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |  |
| <副菜>じゃが芋の旨煮 |                   |   |  |
| じゃが芋        |                   | じゃがいも（皮むき）/kg   |  |
| 水           |                   |   |  |
| 和風だし        |                   | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |  |
| 砂糖          |                   |   |  |
| 醤油          | 小麦                | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水  |  |
| みりん         |                   | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |  |
| 酒           |                   | 加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |  |
| 後<br>お<br>や | <デザート>わかめおにぎり     |   |  |
| 米（国産）       |                   |   |  |
| わかめごはんの素    |                   | わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス  |  |

平成30年11月5日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格  | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-------------|---|-------|--|
| 前<br>お<br>や | <デザート>マンナウエハース<br>マンナウエハース  | 小麦・乳  | 小麦粉・ショートニング（植物性）・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>タラの塩焼<br>タラ<br>塩<br>油   |       | すけとうだら<br>食塩<br>植物油なたね油  |
| 昼<br>食      | <副菜>焼かぼちゃ<br>かぼちゃ<br>油<br>塩   |       | かぼちゃ（5玉）/Kg<br>植物油なたね油<br>食塩   |
|             | <副菜>ひじきサラダ<br>芽ひじき<br>人参<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>ほうれん草<br>マヨドレ | 小麦    | ひじき<br>人参（2L）/Kg<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>食用植物油脂※・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・※食用植物油脂・大豆：アメリカ・ブラジル・菜種：カナダ・オーストラリア |
|             | <主食>ごはん<br>米（国産）  |       |  |
|             | <汁物>すまし汁<br>玉ねぎ<br>白菜<br>水<br>だし<br>醤油<br>塩                               | 小麦    | 玉葱（皮むき）/kg<br>白菜（L6玉）/Kg<br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本）・インドネシア・※2 そうだかつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他）・インドネシア<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>食塩  |
|             | <デザート>かぼちゃポーロ<br>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）   |
|             | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%   |
|             |   |       |  |
|             |   |       |  |
|             |   |       |  |
|             |   |       |  |

平成30年11月6日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格   | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-------------------|--|-------|--|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>アンパンマンのソフトせん<br>アンパンマンソフトせんべい                      | 小麦    | うるち米・植物油脂・でん粉・砂糖・粉末しょうゆ・フラクトオリゴ糖・食塩  |
|                   | <主菜>鶏肉の塩焼<br>鶏肉<br>塩<br>油                                |       | 鶏肉もも 皮付き<br>食塩<br>植物油なたね油  |
| 昼<br>食            | <副菜>ブロッコリーサラダ<br>ブロッコリー<br>コーン<br>砂糖<br>塩<br>醤油          | 小麦    | とうもろこし<br>食塩<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水   |
|                   | <副菜>人参の煮物<br>人参<br>グリーンピース<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>酒 | 小麦    | 人参(2L)/Kg<br>グリーンピース<br>調味料(アミノ酸)・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |
|                   | <主食>ごはん<br>米(国産)   |       |  |
|                   | <汁物>味噌汁<br>もやし<br>青ねぎ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌           |       | 緑豆<br>青葱/kg<br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本)・伊ト <sup>®</sup> 初ア <sup>®</sup> ・※2 そうだかつお節・日本(静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他)・インドネシア<br>大豆・米・食塩・酒精・水<br>大豆・米・食塩・酒精・水                               |
|                   | <デザート>りんご<br>りんご   |       |  |
|                   | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ |  |       |  |

平成30年11月7日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                       | 料理/食品・規格  | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-----------------------|---|-------|--|
| 前<br>お<br>や           | <デザート>たべっ子ベイビー<br>たべっ子ベイビー                            | 小麦    | 小麦粉・砂糖・ショートニング（植物性・動物性）・オリゴ糖・DHA含有魚油・食塩・膨張剤・炭酸C a  |
|                       | <主菜>白身魚のマヨネーズ焼<br>ホキ<br>塩<br>油<br>マヨドレ                |       | ホキ<br>食塩<br>植物油なたね油<br>食用植物油※・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・※食用植物油・大豆：アメリカ・ブラジル・菜種：カナダ・オーストラリア                                  |
| 昼<br>食                | <副菜>小松菜と人参の和え物<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし | 小麦    | 人参（2L）/Kg<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸   |
|                       | <副菜>野菜ソテー<br>キャベツ<br>玉ねぎ<br>赤ピーマン<br>油<br>チキンコンソメ     | 小麦    | キャベツ（L8玉）/Kg<br>玉葱（皮むき）/kg<br>ピーマン（赤）<br>植物油なたね油<br>食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料                         |
|                       | <主食>ごはん<br>米（国産）                                      |       |  |
|                       | <汁物>味噌汁<br>うす揚げ<br>大根<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌        |       | 丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤<br>だいこん（2L）/Kg<br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本）・インドネシア・※2 そうだかつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他）・インドネシア<br>大豆・米・食塩・酒精・水<br>大豆・米・食塩・酒精・水 |
|                       | <デザート>小魚せんべい<br>小魚せんべい 10g                            |       | うるち米・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  |
| 午<br>後<br>お<br>や<br>つ | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%   |



平成30年11月9日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格          | アレルギー    | 原材料/添加物   |
|-------------------|-------------------|----------|---|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>アンパンマンビスケット |          |   |
|                   | アンパンマンビスケット       | 小麦・乳     | 小麦粉・牛乳・砂糖・でん粉・植物油脂・全粉乳・バター・異性化液糖・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料(乳由来)・乳化剤(大豆由来)・ビタミンE・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD                                  |
| 昼<br>食            | <主菜>秋野菜マーボー丼      |          |   |
|                   | 米(国産)             |          |   |
|                   | 豆腐                |          | 丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg  |
|                   | 鶏ミンチ              |          | むね 皮つき  |
|                   | 玉ねぎ               |          | 玉葱(皮むき) / kg  |
|                   | 人参                |          | 人参(2L) / Kg   |
|                   | チンゲン菜             |          |   |
|                   | 干しいたけ             |          | 乾しいたけ   |
|                   | 油                 |          | 植物油なたね油   |
|                   | 砂糖                |          |   |
|                   | 醤油                | 小麦       | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |
|                   | 赤味噌               |          | 大豆・米・食塩・酒精・水  |
|                   | 酒                 |          | 加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |
|                   | 水                 |          |   |
|                   | 鶏がらスープ            |          | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤                                     |
| 片栗粉               |                   | じゃがいもでん粉 |   |
| 水                 |                   |          |   |
| <副菜>ビーフンソテー       | ビーフン              |          | うるち米  |
|                   | 赤ピーマン             |          | ピーマン(赤)   |
|                   | 油                 |          | 植物油なたね油   |
|                   | 鶏がらスープ            |          | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤                                     |
|                   | 水                 |          |   |
| <副菜>さつま芋の甘煮       | さつま芋              |          | さつま芋 / Kg   |
|                   | 砂糖                |          |   |
|                   | 水                 |          |   |
|                   |                   |          |   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <デザート>ぶどうかん       |          |   |
|                   | 寒天                |          | 寒天  |
|                   | 水                 |          |   |
|                   | ぶどうジュース           |          | ぶどう・レッドグレープ・コンコードグレープ・ホワイトグレープ・香料   |
|                   | 砂糖                |          |   |
| <その他>牛乳           |                   |          |   |
| 牛乳                | 乳                 | 生乳100%   |   |



平成30年11月10日(土)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格   | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-------------------|--|-------|--|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>マンナウエハース<br>マンナウエハース   | 小麦・乳  | 小麦粉・ショートニング（植物性）・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>けんちんうどん<br>うどん<br>豚肉<br>絹厚揚げ<br>大根<br>人参<br>青ねぎ<br>水<br>だし昆布<br>だし<br>醤油<br>みりん<br>塩 | 小麦    | 小麦粉・食塩・pH調整剤<br>豚肉<br>豆乳・デキストリン・でん粉・ぶどう糖・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤・水<br>だいこん（2L）/Kg<br>人参（2L）/Kg<br>葉ねぎ<br>だし昆布（まこんぶ）<br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本）・インドネシア・※2 そうだかつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他）・インドネシア<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>食塩 |
| 昼<br>食            | <副菜>ほうれん草とえのきの和え物<br>ほうれん草<br>えのきだけ<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし                            | 小麦    | えのきだけ（A）（100g）/P<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸   |
|                   | <副菜>里芋のトロみ煮<br>里芋<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>酒<br>片栗粉<br>水                              | 小麦    | さといも<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水<br>じゃがいもでん粉   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <デザート>しらすおにぎり<br>米（国産）<br>しらす干し<br>醤油  | 小麦    | いわし類の稚魚・食塩<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水  |

平成30年11月12日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格   | アレルギー | 原材料/添加物   |
|-------------------|--|-------|---|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>アンパンマンのソフトせん<br>アンパンマンソフトせんべい                | 小麦    | うるち米・植物油脂・でん粉・砂糖・粉末しょうゆ・フラクトオリゴ糖・食塩   |
|                   | <主菜>チキンソテー<br>鶏肉<br>塩<br>油                         |       | 若鶏モモ 皮無<br>食塩<br>植物油なたね油  |
| 昼<br>食            | <副菜>粉ふき芋<br>じゃが芋<br>塩<br>ドライパセリ                    |       | じゃがいも(皮むき) / k g<br>食塩<br>パセリ   |
|                   | <副菜>チーズサラダ<br>チーズ<br>人参<br>玉ねぎ<br>コーン<br>マヨドレ<br>塩 | 乳     | ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水<br>人参(2L) / K g<br>玉葱(皮むき) / k g<br>とうもろこし<br>食用植物油脂※・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・※食用植物油脂・大豆:アメリカ・ブラジル・菜種:カナダ・オーストラリア<br>食塩 |
|                   | <主食>ごはん<br>米(国産)                                   |       |   |
|                   | <汁物>スープ<br>白菜<br>わかめ<br>水<br>チキンコンソメ               | 小麦    | 白菜(L6玉) / K g<br>カットワカメ<br>食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料   |
|                   | <デザート>米粉蒸しパン<br>米粉<br>ベーキングパウダー<br>砂糖<br>水<br>油    |       | うるち米<br>コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・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<br>植物油なたね油  |
|                   | <その他>牛乳<br>牛乳                                      | 乳     | 生乳100%  |
| 午<br>後<br>お<br>やつ |  |       |   |

平成30年11月13日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格                   | アレルギー   | 原材料/添加物   |
|-------------------|----------------------------|---|---|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>マンナウエハース<br>マンナウエハース | 小麦・乳  | 小麦粉・ショートニング（植物性）・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 |
|                   | <副菜>豚肉と野菜の中華炒め             |   |   |
| 昼<br>食            | 豚肉                         |   | 豚肉  |
|                   | 玉ねぎ                        |   | 玉葱（皮むき）/k g   |
|                   | もやし                        |   | 緑豆  |
|                   | ピーマン                       |   | グリーンピーマン  |
|                   | 赤ピーマン                      |   | ピーマン（赤）   |
|                   | キャベツ                       |   | キャベツ（L8玉）/K g   |
|                   | しめじ                        |   | ぶなしめじ   |
|                   | 油                          |   | 植物油なたね油   |
|                   | 醤油                         | 小麦  | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |
|                   | みりん                        |   | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |
|                   | 鶏がらスープ                     |   | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤               |
|                   | <副菜>煮豆                     |   |   |
|                   | 大豆                         |   | 大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水   |
|                   | 人参                         |   | 人参（2L）/K g  |
| 水                 |                            |   |   |
| 和風だし              |                            | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |   |
| 砂糖                |                            |   |   |
| 醤油                | 小麦                         | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |   |
| みりん               |                            | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |   |
| 酒                 |                            | 加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |   |
| <主食>ごはん<br>米（国産）  |                            |   |   |
| <汁物>中華スープ         |                            |   |   |
| 小松菜               |                            |   |   |
| 青ねぎ               |                            | 葉ねぎ   |   |
| 水                 |                            |   |   |
| 鶏がらスープ            |                            | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤                                     |   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <デザート>かぼちゃポーロ<br>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）  |
|                   | <その他>牛乳<br>牛乳              | 乳   | 生乳100%  |

平成30年11月14日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格  | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-------------|---|-------|--|
| 前<br>お<br>や | <デザート>たべっ子ベイビー<br>たべっ子ベイビー                        | 小麦    | 小麦粉・砂糖・ショートニング（植物性・動物性）・オリゴ糖・DHA含有魚油・食塩・膨張剤・炭酸C a  |
|             | <主菜>カレイの煮付け<br>カラスガレイ<br>砂糖<br>醤油                 | 小麦    | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水                         |
| 昼<br>食      | 酒<br>水<br>和風だし                                    |       | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸   |
|             | <副菜>野菜ソテー<br>フロッコリー<br>人参<br>玉ねぎ<br>油             |       | 人参（2L）/K g<br>玉葱（皮むき）/k g<br>植物油なたね油   |
|             | チキンコンソメ   | 小麦    | 食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たん白加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料   |
|             | <副菜>ごぼうサラダ<br>ごぼう<br>醤油<br>コーン<br>大根<br>マヨドレ      | 小麦    | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>とうもろこし<br>だいこん（2L）/K g<br>食用植物油※・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・※食用植物油脂・大豆：アメリカ・ブラジル・菜種：カナダ・オーストラリア |
|             | <主食>ごはん<br>米（国産）                                  |       |  |
|             | <汁物>すまし汁<br>ほうれん草<br>さつまい<br>水<br>和風だし<br>醤油<br>塩 | 小麦    | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>食塩   |
|             | <デザート>ほうれん草と小松菜せんべい<br>ほうれん草と小松菜せんべい              |       | うるち米・でん粉・砂糖・野菜パウダー・ほうれんそう・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄  |
|             | <その他>牛乳<br>牛乳                                     | 乳     | 生乳100%   |
|             |   |       |  |
|             |   |       |  |

平成30年11月15日(木)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|               | 料理/食品・規格   | アレルギー  | 原材料/添加物  |
|---------------|--|--------|--|
| 前<br>お<br>や   | <デザート>ベジスナック<br>ベジたべる  | 小麦     | <small>※：小麦粉、でん粉、糖類、はうりん、ゼラチン、卵黄、食塩、β-グルタン、糖質、しょう油、(大豆由来)、デキストリン、香料、マッシュルームエキスパウダー、酵母エキスパウダー、カンパネラパウダー、トランス脂肪酸、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、食塩、小豆粉、糖類、かぼちゃ、黄ヒマヤン、でん粉、かぼちゃパウダー、卵黄、食塩、β-グルタン、糖質、しょう油、(大豆由来)、デキストリン、香料、酵母エキスパウダー、カンパネラパウダー、トランス脂肪酸、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、食塩、小豆粉、糖類、でん粉、黄ヒマヤン、ゼラチン、トマトペースト、卵黄、食塩、β-グルタン、糖質、しょう油、(大豆由来)、デキストリン、香料、酵母エキスパウダー、カンパネラパウダー、マッシュルームパウダー、調味料(アミノ酸等)</small> |
|               | <主菜>チキンソテー<br>鶏肉<br>塩<br>油                                   |        | 鶏肉もも 皮付き<br>食塩<br>植物油なたね油  |
| 昼<br>食        | <副菜>春雨サラダ<br>春雨<br>油<br>人参<br>わかめ<br>醤油<br>砂糖                | 小麦     | えんどうでん粉・緑豆でん粉<br>植物油なたね油<br>人参(2L)/Kg<br>カットワカメ<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水  |
|               | <副菜>焼かぼちゃ<br>かぼちゃ<br>油<br>塩                                  |        | かぼちゃ(5玉)/Kg<br>植物油なたね油<br>食塩   |
|               | <主食>ごはん<br>米(国産)   |        |  |
|               | <汁物>スープ<br>玉ねぎ<br>小松菜<br>水<br>チキンコンソメ                        | 小麦     | 玉葱(皮むき)/kg<br>食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料   |
|               | <フルーツ>フルーツ(洋梨)<br>洋梨{缶詰}                                     |        | 洋梨・砂糖・水・クエン酸・ビタミンC   |
|               | <デザート>米粉バナナ蒸しパン<br>米粉<br>ベーキングパウダー<br>砂糖<br>水<br>油<br>おろしバナナ |        | うるち米<br>コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・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<br>植物油なたね油<br>バナナ・バナナ果汁・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・酸味料  |
| <その他>牛乳<br>牛乳 | 乳  | 生乳100% |  |

平成30年11月16日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|               | 料理/食品・規格          | アレルギー  | 原材料/添加物  |
|---------------|-------------------|--|--|
| 前<br>お<br>や   | <デザート>アンパンマンビスケット |  |  |
|               | アンパンマンビスケット       | 小麦・乳   | 小麦粉・牛乳・砂糖・でん粉・植物油脂・全粉乳・バター・異性化液糖・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料（乳由来）・乳化剤（大豆由来）・ビタミンE・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD |
| 昼<br>食        | <主食>塩ラーメン         |  |  |
|               | 中華麺               | 小麦   | 小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む  |
|               | 豚肉                |  | 豚肉   |
|               | 人参                |  | 人参（2L）/Kg  |
|               | 玉ねぎ               |  | 玉葱（皮むき）/kg   |
|               | もやし               |  | 緑豆   |
|               | キャベツ              |  | キャベツ（L8玉）/Kg   |
|               | 青ねぎ               |  | 葉ねぎ  |
|               | 油                 |  | 植物油なたね油  |
|               | 水                 |  |  |
|               | 鶏がらスープ            |  | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤    |
|               | 塩                 |  | 食塩   |
|               | みりん               |  | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類  |
|               | <副菜>切干大根サラダ       |  |  |
|               | 切干大根              |  | 大根   |
| コーン           |                   | とうもろこし                                       |  |
| 醤油            | 小麦                | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水 |  |
| 砂糖            |                   |  |  |
| みりん           |                   | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類                        |  |
| <副菜>じゃが芋のチーズ焼 |                   |  |  |
| じゃが芋          |                   | じゃがいも（皮むき）/kg                                |  |
| 塩             |                   | 食塩   |  |
| チーズ           | 乳                 | ナチュラルチーズ・セルロース                               |  |
| 油             |                   | 植物油なたね油                                      |  |
| 後<br>お<br>や   | <デザート>わかめおにぎり     |  |  |
| 米（国産）         |                   |  |  |
| わかめごはんの素      |                   | わかめ・還元水あめ・食塩・昆布エキス・酵母エキス                     |  |

平成30年11月19日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格   | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-------------|--|-------|--|
| 前<br>お<br>や | <デザート>たべっ子ベイビー<br>たべっ子ベイビー   | 小麦    | 小麦粉・砂糖・ショートニング（植物性・動物性）・オリゴ糖・DHA含有魚油・食塩・膨張剤・炭酸C a  |
|             | <主菜>豚肉と野菜の炒め物<br>豚肉<br>玉ねぎ<br>キャベツ<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>酒    | 小麦    | ぶた<br>玉葱（皮むき）/k g<br>キャベツ（L8玉）/K g<br>植物油なたね油<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水                     |
| 昼<br>食      | <副菜>人参きんぴら<br>人参<br>インゲン<br>油<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>酒 | 小麦    | 人参（2L）/K g<br>さやいんげん<br>植物油なたね油<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |
|             | <副菜>小松菜とコーンの和え物<br>小松菜<br>コーン<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし            | 小麦    | とうもろこし<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |
|             | <主食>ごはん<br>米（国産）   |       |  |
|             | <汁物>味噌汁<br>わかめ<br>うす揚げ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌                    |       | カットワカメ<br>丸大豆・揚げ油（植物油脂）・豆腐用凝固剤<br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本）・インドネシア・※2 そうだかつお節・日本（静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他）・インドネシア<br>大豆・米・食塩・酒精・水<br>大豆・米・食塩・酒精・水  |
|             | <デザート>小魚せんべい<br>小魚せんべい 10g   |       | うるち米・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  |
|             | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%   |
|             | 午<br>後<br>お<br>やつ  |       |  |

平成30年11月20日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格   | アレルギー | 原材料/添加物   |
|-------------|--|-------|---|
| 前<br>お<br>や | <デザート>マンナウエハース<br>マンナウエハース   | 小麦・乳  | 小麦粉・ショートニング（植物性）・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>タラの味噌煮<br>タラ<br>赤味噌<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>酒<br>水                             | 小麦    | すけとうだら<br>大豆・米・食塩・酒精・水<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |
| 昼<br>食      | <副菜>もやしとほうれん草の和え物<br>もやし<br>ほうれん草<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし                      | 小麦    | 緑豆<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸   |
|             | <副菜>高野豆腐と昆布の煮物<br>きざみ昆布<br>高野豆腐<br>人参<br>グリーンピース<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>みりん | 小麦    | 北海道産昆布<br>大豆・豆腐用凝固剤・重曹<br>人参（2L）/Kg<br>グリーンピース<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |
|             | <主食>ごはん<br>米（国産）   |       |   |
|             | <汁物>すまし汁<br>白菜<br>玉ねぎ<br>水<br>和風だし<br>醤油<br>塩                                    | 小麦    | 白菜（L6玉）/Kg<br>玉葱（皮むき）/kg<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>食塩  |
|             | <デザート>りんご<br>りんご   |       |   |
|             | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%  |



平成30年11月21日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格                                 | アレルギー | 原材料/添加物  |
|-------------------|--|-------|--|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>ほうれん草と小松菜せんべい<br>ほうれん草と小松菜せんべい 10g |       | うるち米・でん粉・砂糖・野菜パウダー・ほうれんそう・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄              |
|                   |  |       |  |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <デザート>かぼちゃポーロ<br>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） |
|                   |  |       |  |
|                   | <デザート>みかんジュース<br>みかんジュース                 |       | 果実・うんしゅうみかん・オレンジ・香料  |
|                   |  |       |  |



平成30年11月24日(土)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格  | アレルギー                | 原材料/添加物  |
|-------------|---|----------------------|--|
| 前<br>お<br>や | <デザート>マンナウエハース<br>マンナウエハース  | 小麦・乳                 | 小麦粉・ショートニング（植物性）・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>きつねうどん<br>うどん<br>味付け揚げ<br>青ねぎ<br>水<br>だし昆布<br>和風だし<br>醤油<br>みりん<br>塩  | 小麦<br>小麦<br>小麦<br>小麦 | 小麦粉・食塩・pH調整剤<br>油あげ・大豆・砂糖・しょうゆ・還元水あめ・食塩・酸味料・調味料（アミノ酸等）・原材料の一部に小麦を含む<br>葉ねぎ<br>昆布<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>食塩  |
| 昼<br>食      | <副菜>ブロッコリーと玉ねぎの和え物<br>ブロッコリー<br>玉ねぎ<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし             | 小麦                   | 玉葱（皮むき）/kg<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸   |
|             | <副菜>里芋のそぼろ煮<br>里芋<br>人参<br>豚ミンチ<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>酒<br>みりん<br>水<br>和風だし | 小麦                   | さといも<br>人参（2L）/Kg<br>豚肉うで・豚肉舌トリミング・豚ネック<br>植物油なたね油<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸 |
|             | <デザート>しらすおにぎり<br>米（国産）<br>しらす干し<br>醤油                                     | 小麦                   | いわし類の稚魚・食塩<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水  |
|             |   |                      |  |

# 原材料資料

平成30年11月26日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|             | 料理/食品・規格  | アレルギー | 原材料/添加物   |  |
|-------------|---|-------|---|--|
| 前<br>お<br>や | <デザート>マンナウエハース<br>マンナウエハース                                      | 小麦・乳  | 小麦粉・ショートニング（植物性）・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>チキンソテー<br>鶏肉<br>塩<br>油                                      |       | 鶏肉もも 皮付き<br>食塩<br>植物油なたね油   |  |
| 昼<br>食      | <副菜>ポテトサラダ<br>じゃが芋<br>塩<br>玉ねぎ<br>コーン<br>マヨドレ                   |       | じゃがいも（皮むき）/k g<br>食塩<br>玉葱（皮むき）/k g<br>とうもろこし<br>食用植物油脂※・醸造酢・還元水飴・食塩・加工でん粉・濃縮洋梨果汁・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・カロテン色素・香辛料・※食用植物油脂・大豆：アメリカ・ブラジル・菜種：カナダ・オーストラリア |  |
|             | <副菜>ひじき豆<br>芽ひじき<br>大豆<br>人参<br>油<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>酒 |       | ひじき<br>大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水<br>人参（2L）/K g<br>植物油なたね油<br>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸   |  |
|             | <主食>ごはん<br>米（国産）  | 小麦    | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水                      |  |
|             | <汁物>スープ<br>キャベツ<br>チンゲン菜<br>水<br>チキンコンソメ                        | 小麦    | キャベツ（L8玉）/K g<br>食塩・糖類（砂糖・ぶどう糖）・たんぱく加水分解物（小麦含む）・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料  |  |
|             | <デザート>かぼちゃポーロ<br>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）  |  |
|             | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%  |  |
|             | 午<br>後<br>お<br>やつ   |       |   |  |

平成30年11月27日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                   | 料理/食品・規格  | アレルギー | 原材料/添加物   |
|-------------------|---|-------|---|
| 前<br>お<br>や       | <デザート>アンパンマンのソフトせん<br>アンパンマンソフトせんべい   | 小麦    | うるち米・植物油脂・でん粉・砂糖・粉末しょうゆ・フラクトオリゴ糖・食塩   |
|                   | <主菜>豆腐チャンプルー<br>豚肉<br>豆腐<br>玉ねぎ<br>人参<br>白菜<br>ニラ<br>干しいたけ<br>油<br>醤油<br>砂糖<br>鶏がらスープ<br>酒<br>塩 | 小麦    | 豚肉<br>丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸Mg<br>玉葱（皮むき）/kg<br>人参（2L）/Kg<br>白菜（L6玉）/Kg<br>にら（M）（100g）/束<br>乾しいたけ<br>植物油なたね油<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水<br>食塩 |
| 昼<br>食            | <副菜>春雨サラダ<br>春雨<br>油<br>きゅうり<br>わかめ<br>醤油<br>砂糖   | 小麦    | えんどうでん粉・緑豆でん粉<br>植物油なたね油<br>きゅうり（AS）/Kg<br>カットワカメ<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水   |
|                   | <主食>ごはん<br>米（国産）  |       |   |
|                   | <汁物>中華スープ<br>小松菜<br>大根<br>水<br>鶏がらスープ   |       | だいこん（2L）/Kg<br>食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤  |
|                   | <デザート>ちんすこう<br>米粉<br>油<br>砂糖<br>塩   |       | うるち米<br>植物油なたね油<br>食塩   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%  |

平成30年11月28日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                      | 料理/食品・規格       | アレルギー   | 原材料/添加物   |
|----------------------|----------------|---|---|
| 前<br>お<br>や          | <デザート>たべっ子ベイベー |   |   |
|                      | たべっ子ベイベー       | 小麦  | 小麦粉・砂糖・ショートニング（植物性・動物性）・オリゴ糖・DHA含有魚油・食塩・膨張剤・炭酸C a                                       |
| 昼<br>食               | <主食>鶏味噌ラーメン    |   |   |
|                      | 中華麺            | 小麦  | 小麦粉・植物油脂・食塩・かんすい・ソルビット・クチナシ色素・その他大豆由来原材料を含む   |
|                      | 鶏肉             |   | 鶏肉・もも・むね  |
|                      | 玉ねぎ            |   | 玉葱（皮むき）/k g   |
|                      | 人参             |   | 人参（2L）/K g  |
|                      | もやし            |   | 緑豆  |
|                      | キャベツ           |   | キャベツ（L8玉）/K g   |
|                      | 油              |   | 植物油なたね油   |
|                      | 水              |   |   |
|                      | 鶏がらスープ         |   | 食塩・デキストリン・チキンエキス・野菜エキス・オニオンエキス・キャベツエキス・ニンジンエキス・食用油脂・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・調味料（アミノ酸等）・pH調整剤 |
|                      | 赤味噌            |   | 大豆・米・食塩・酒精・水  |
|                      | 醤油             | 小麦  | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |
|                      | 塩              |   | 食塩  |
|                      | <副菜>じゃが芋の旨煮    |   |   |
|                      | じゃが芋           |   | じゃがいも（皮むき）/k g  |
| 水                    |                |   |   |
| 和風だし                 |                | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |   |
| 砂糖                   |                |   |   |
| 醤油                   | 小麦             | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料（安息香酸Na）・水  |   |
| みりん                  |                | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |   |
| 酒                    |                | 加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |   |
| <副菜>チンゲン菜とブロッコリーの和え物 |                |   |   |
| チンゲン菜                |                |   |   |
| ブロッコリー               |                |   |   |
| 醤油                   | 小麦             | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |   |
| みりん                  |                | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |   |
| 水                    |                |   |   |
| 和風だし                 |                | 調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ    | <デザート>しらすおにぎり  |   |   |
|                      | 米（国産）          |   |   |
|                      | しらす干し          |   | いわし類の稚魚・食塩  |
| 醤油                   | 小麦             | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |   |

平成30年11月29日(木)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

| 料理/食品・規格  | アレルギー | 原材料/添加物   |
|---|-------|---|
| <デザート>ベジスナック<br>ベジたべる                                     | 小麦    | <small>※：小麦粉、でん粉、増粘剤、β-グルタン、ヒマン、卵黄、還元糖、還元糖、(大豆由来)、デンプン、香料、マッシュルームエキス、パウダー、糖質、小麦、大豆、食塩、水</small>   |
| <主菜>タラの甘辛焼<br>タラ<br>砂糖<br>醤油<br>酒<br>水<br>油               | 小麦    | すけどうだら<br><br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水<br><br>植物油なたね油   |
| <副菜>白菜とほうれん草の和え物<br>白菜<br>ほうれん草<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし | 小麦    | 白菜 (L 6玉) / Kg<br><br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料 (安息香酸 Na) ・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br><br>調味料 (アミノ酸) ・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |
| <副菜>人参の煮物<br>人参<br>水<br>だし<br>砂糖<br>醤油<br>酒               | 小麦    | 人参 (2L) / Kg<br><br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本 (静岡・鹿児島・熊本) ・伊豆半島・※2 そうだかつお節・日本 (静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他) ・インドネシア<br><br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |
| <主食>麦入りごはん<br>米 (国産)<br>押麦                                |       | 大麦  |
| <汁物>味噌汁<br>大根<br>わかめ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌             |       | だいこん (2L) / Kg<br>湯戻し塩蔵わかめ<br><br>かつお節・そうだかつお節・かつお・まぐろエキス・酵母エキス・※1 かつお節・日本 (静岡・鹿児島・熊本) ・伊豆半島・※2 そうだかつお節・日本 (静岡・鹿児島・熊本・長崎・高知・三重・和歌山 他) ・インドネシア<br>大豆・米・食塩・酒精・水<br>大豆・米・食塩・酒精・水   |
| <デザート>豆腐のクッキー<br>米粉<br>きな粉<br>ベーキングパウダー<br>砂糖<br>油<br>豆腐  |       | うるち米<br>大豆<br>コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・焼ミョウバン・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<br><br>植物油なたね油<br>丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム (にがり) ・消泡剤・レシチン・グリセリン脂肪酸エステル・炭酸マグネシウム  |
| <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%  |

昼食

午後おやつ

平成30年11月30日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食完了期

|                     | 料理/食品・規格          | アレルギー   | 原材料/添加物   |
|---------------------|-------------------|---|---|
| 前<br>お<br>や         | <デザート>アンパンマンビスケット |   |   |
|                     | アンパンマンビスケット       | 小麦・乳  | 小麦粉・牛乳・砂糖・でん粉・植物油脂・全粉乳・バター・異性化液糖・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料(乳由来)・乳化剤(大豆由来)・ビタミンE・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD                                  |
| 昼<br>食              | <主菜>肉じゃが          |   |   |
|                     | 牛肉                |   | 牛肉  |
|                     | じゃが芋              |   | じゃがいも(皮むき) / k g  |
|                     | 玉ねぎ               |   | 玉葱(皮むき) / k g   |
|                     | 人参                |   | 人参(2L) / K g  |
|                     | 油                 |   | 植物油なたね油   |
|                     | 水                 |   |   |
|                     | 和風だし              |   | 調味料(アミノ酸)・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸  |
|                     | 砂糖                |   |   |
|                     | みりん               |   | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |
|                     | 酒                 |   | 加塩醸造酒・米・米こうじ・食塩・酵素・白ワインタイプ醸造調味料・ぶどう果汁・アルコール・食塩・乳酸・酵素・たんぱく加水分解物・コーングルテン・馬鈴薯蛋白・甜菜蛋白・食塩・食塩・水あめ・コーン澱粉・馬鈴薯澱粉・甘藷澱粉・酵素・アルコール・酸味料・水 |
|                     | 醤油                | 小麦  | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |
|                     | <副菜>切干大根サラダ       |   |   |
|                     | 切干大根              |   | 大根  |
| コーン                 |                   | とうもろこし  |   |
| キャベツ                |                   | キャベツ(L8玉) / K g                                 |   |
| 醤油                  | 小麦                | 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・保存料(安息香酸Na)・水    |   |
| 砂糖                  |                   |   |   |
| みりん                 |                   | もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類                           |   |
| <主食>ごはん             |                   |   |   |
| 米(国産)               |                   |   |   |
| <フルーツ>フルーツ(黄桃)      |                   |   |   |
| 黄桃{缶詰}              |                   | 黄もも・砂糖・酸味料(クエン酸)・酸化防止剤(ビタミンC)                   |   |
| <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・でん粉・砂糖・野菜パウダー・ほうれんそう・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄 |   |
| <その他>牛乳             |                   |   |   |
| 牛乳                  | 乳                 | 生乳100%  |   |