

# 2018年12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。

| 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 | 391kcal | 12.4g | 10.3g | 165mg |

| 日曜日 | 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土  | 豆腐の肉味噌丼<br>もやしとほうれん草のお浸し<br>すまし汁                      | 米・砂糖・片栗粉<br>麩             | 豆腐・牛ミンチ・赤味噌              | もやし・ほうれん草・人参<br>玉ねぎ                              | 和風だし・酒・みりん<br>醤油・みりん・和風だし<br>だし・醤油・塩            | マンナウエハース<br>  | 小魚せんべい<br>牛乳       |
| 3月  | 豚じゃが<br>キャベツと小松菜の和え物<br>ごはん<br>味噌汁                    | じゃが芋・油・砂糖<br>米            | 豚肉<br>赤味噌・白味噌            | 玉ねぎ・人参<br>キャベツ・小松菜<br>大根・わかめ                     | 和風だし・みりん・酒・醤油<br>醤油・みりん・和風だし<br>だし              | たべっこベイビー      | 米粉蒸しパン<br>牛乳       |
| 4火  | 鶏肉の照焼<br>ブロッコリーと人参の和え物<br>ひじき煮<br>ごはん<br>すまし汁         | 油・砂糖<br>油・砂糖<br>米         | 鶏肉<br>                   | ブロッコリー・人参<br>芽ひじき・グリーンピース<br>ほうれん草・玉ねぎ           | 醤油・みりん<br>醤油・みりん・和風だし<br>和風だし・醤油・酒<br>だし・醤油・塩   | マンナウエハース      | 小魚せんべい<br>牛乳       |
| 5水  | お弁当の日   |                           |                          |  |   | ほうれん草と小松菜せんべい | かぼちゃポーロ<br>みかんジュース |
| 6木  | 家常豆腐(ジャーフアドク)<br>切干大根のハリハリ和え<br>麦入りごはん<br>中華スープ       | 油・砂糖・片栗粉<br>米・押麦          | 豚肉・絹厚揚げ・赤味噌              | 玉ねぎ・しいたけ・ピーマン・赤ピーマン<br>切干大根・きゅうり・人参<br>チンゲン菜・青ねぎ | 醤油・酒・鶏がらスープ<br>醤油・みりん<br>鶏がらスープ                 | ベジタベる         | ぶどうかん<br>牛乳        |
| 7金  | クリームシチュー<br>焼き厚揚げ<br>コーンサラダ<br>ごはん                    | じゃが芋・油<br>油<br>マヨドレ<br>米  | 鶏肉・牛乳<br>絹厚揚げ<br>まぐろフレーク | 人参・玉ねぎ・グリーンピース<br>ブロッコリー・コーン                     | クリームシチューの素<br>醤油<br>塩                           | アンパンマンビスケット   | クリスマスツッキー<br>牛乳    |
| 8土  | きつねうどん<br>小松菜ともやしのナムル<br>味噌さつま芋                       | うどん<br>砂糖<br>さつま芋・砂糖      | 味付け揚げ<br>赤味噌             | 青ねぎ・だし昆布<br>小松菜・もやし                              | だし・醤油・みりん・塩<br>醤油・塩<br>みりん                      | マンナウエハース      | わかめおにぎり            |
| 10月 | 牛肉とじゃが芋の炒め物<br>白菜とチンゲン菜の和え物<br>高野豆腐の煮物<br>ごはん<br>すまし汁 | じゃが芋・油・砂糖<br>砂糖<br>米      | 牛肉<br>高野豆腐               | ピーマン<br>白菜・チンゲン菜<br>人参・インゲン<br>わかめ・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・酒<br>だし・醤油・塩 | アンパンマンソフトせんべい | かぼちゃポーロ<br>牛乳      |
| 11火 | チキンソテー<br>コーンサラダ<br>粉ふき芋<br>ごはん<br>スープ<br>フルーツ(黄桃)    | 砂糖<br>マヨドレ<br>じゃが芋<br>米   | 鶏肉<br>                   | コーン・きゅうり・人参<br>ドライパセリ<br>もやし・小松菜<br>黄桃(缶詰)       | 醤油・酒<br>塩<br>塩<br>チキンコンソメ                       | マンナウエハース      | 米粉蒸しパン<br>みかんジュース  |
| 12水 | 麻婆丼<br>キャベツとほうれん草の和え物<br>ビーフソテー                       | 米・油・砂糖・片栗粉<br>ビーフン・油      | 豆腐・豚ミンチ・赤味噌              | 玉ねぎ<br>ほうれん草・キャベツ<br>人参                          | 醤油・酒・鶏がらスープ<br>醤油・みりん・和風だし<br>鶏がらスープ            | たべっこベイビー      | 小魚せんべい<br>牛乳       |
| 13木 | 白身魚のマヨネーズ焼<br>焼かぼちゃ<br>チキンと小松菜のサラダ<br>麦入りごはん<br>すまし汁  | 油・マヨドレ<br>油<br>砂糖<br>米・押麦 | ホキ<br>チキンフレーク            | かぼちゃ<br>小松菜・人参<br>玉ねぎ・わかめ                        | 塩<br>塩<br>醤油<br>だし・醤油・塩                         | ベジタベる         | お好み焼き<br>牛乳        |
| 14金 | 豚骨ラーメン<br>さつま芋の甘煮<br>ブロッコリーと白菜の和え物                    | 中華麺・油<br>さつま芋・砂糖          | 豚肉                       | 玉ねぎ・人参・もやし<br>キャベツ・青ねぎ<br>ブロッコリー・白菜              | 醤油・鶏がらスープ・塩<br>醤油・みりん・和風だし                      | アンパンマンビスケット   | わかめおにぎり            |

| 日曜日 | 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土 | ツナチャーハン<br>カリフラワーと人参のおおきおえ<br>味噌汁              | 米・油<br>                | まぐろフレーク<br>赤味噌・白味噌 | 玉ねぎ<br>カリフラワー・人参・おおきおのり<br>大根・チンゲン菜        | 鶏がらスープ<br>醤油・みりん・和風だし<br>だし                  | マンナウエハース      | ほうれん草と小魚せんべい<br>牛乳 |
| 17月 | チキンソテー<br>かぼちゃの旨煮<br>コーンサラダ<br>ごはん<br>味噌汁      | 油<br>砂糖<br>マヨドレ<br>米   | 鶏肉<br>鶏肉           | かぼちゃ<br>コーン・玉ねぎ・人参<br>キャベツ・わかめ             | 塩<br>和風だし・醤油・みりん<br>塩<br>だし                  | アンパンマンソフトせんべい | かぼちゃポーロ<br>牛乳      |
| 19火 | タラの塩焼<br>切干大根サラダ<br>野菜のソテー<br>ごはん<br>味噌汁       | 油<br>砂糖<br>油<br>米      | タラ<br>鶏肉           | 切干大根・きゅうり・人参<br>小松菜・玉ねぎ<br>白菜・青ねぎ          | 塩<br>醤油・みりん<br>チキンコンソメ<br>だし                 | マンナウエハース      | 米粉蒸しパン<br>牛乳       |
| 19水 | 豚肉のチャブチエ<br>もやしとブロッコリーのお浸し<br>麦入りごはん<br>中華スープ  | 春雨・油・砂糖<br>米・押麦        | 豚肉                 | 玉ねぎ・人参・ピーマン<br>もやし・ブロッコリー<br>チンゲン菜・わかめ     | 醤油・みりん・酒<br>醤油・みりん・和風だし<br>鶏がらスープ            | たべっこベイビー      | 米粉さつま芋蒸しパン<br>牛乳   |
| 20木 | 鶏肉の塩焼<br>野菜ソテー<br>煮豆<br>ごはん<br>スープ             | 油<br>油<br>砂糖<br>米      | 鶏肉<br>大豆           | 小松菜・玉ねぎ<br>人参<br>大根・青ねぎ                    | 塩<br>チキンコンソメ<br>和風だし・醤油・みりん・酒<br>チキンコンソメ     | ベジタベる         | りんご<br>牛乳          |
| 21金 | 肉じゃが<br>ころころサラダ<br>ごはん<br>フルーツ(洋梨)             | じゃが芋・油・砂糖<br>マヨドレ<br>米 | 牛肉<br>チーズ          | 玉ねぎ・人参<br>コーン・きゅうり<br>洋梨(缶詰)               | 和風だし・みりん・酒・醤油<br>塩                           | アンパンマンビスケット   | 小魚せんべい<br>牛乳       |
| 22土 | ほうとう風うどん<br>高野豆腐の煮物<br>小松菜ともやしの和え物             | うどん<br>砂糖<br>          | 豚肉・赤味噌<br>高野豆腐     | かぼちゃ・しめじ・青ねぎ・だし昆布<br>人参・グリーンピース<br>小松菜・もやし | だし・醤油・酒<br>和風だし・醤油・酒<br>醤油・みりん・和風だし          | マンナウエハース      | しらすおにぎり            |
| 24月 | 振替休日(天皇誕生日)                                    |                        |                    |  |  |               |                    |
| 25火 | チキンピラフ<br>春雨サラダ<br>蒸さつま芋<br>スープ                | 米・油<br>春雨・油・砂糖<br>さつま芋 | ささみ                | 人参・コーン<br>チンゲン菜・わかめ<br>玉ねぎ・キャベツ            | チキンコンソメ・塩<br>醤油<br>チキンコンソメ                   | マンナウエハース      | ちんすこう<br>牛乳        |
| 26水 | 白身魚のチーズ焼<br>胡瓜ともやしの和え物<br>ビーフソテー<br>ごはん<br>味噌汁 | 砂糖・油<br>ビーフン・油<br>米    | ホキ・チーズ             | きゅうり・もやし・人参<br>玉ねぎ・赤ピーマン<br>小松菜            | 醤油・酒<br>醤油・みりん・和風だし<br>鶏がらスープ<br>だし          | たべっこベイビー      | かぼちゃポーロ<br>牛乳      |
| 27木 | 鶏肉の塩焼<br>焼かぼちゃ<br>人参の煮物<br>麦入りごはん<br>味噌汁       | 油<br>油<br>砂糖<br>米・押麦   | 鶏肉                 | かぼちゃ<br>人参・グリーンピース<br>ほうれん草・玉ねぎ            | 塩<br>塩<br>和風だし・醤油・酒<br>だし                    | ベジタベる         | ほうれん草と小魚せんべい<br>牛乳 |
| 28金 | 年越しラーメン<br>ブロッコリーと白菜の和え物<br>じゃが芋の旨煮            | 中華麺・油<br>じゃが芋・砂糖       | 豚肉                 | 玉ねぎ・人参・もやし<br>チンゲン菜・コーン<br>ブロッコリー・白菜       | 鶏がらスープ・塩・みりん<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   | わかめおにぎり            |

\*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い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。

## 原材料資料

平成30年12月1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  |
|                       | <主菜>豆腐の肉味噌丼<br>米（国産）<br>豆腐<br>水<br>和風だし<br>牛ミンチ<br>酒<br>赤味噌<br>砂糖<br>みりん<br>水<br>片栗粉<br>水 |       | 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>調味料（アミノ酸）・食塩・風味調味料・麦芽糖・砂糖・クエン酸<br>牛ひき肉<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>大豆・米・食塩・酒精・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類<br>じゃがいもでん粉 |
| 昼<br>食                | <副菜>もやしとほうれん草のお浸し<br>もやし<br>ほうれん草<br>人参<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし                         | 小麦    | 緑豆<br>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   |
|                       | <汁物>すまし汁<br>麩<br>玉ねぎ<br>水<br>だし<br>醤油<br>塩  | 小麦    | 小麦粉・小麦グルテン・食塩・膨張剤・※小麦粉の原料産地・カナダ・アメリカ・オーストラリア<br>玉葱（皮むき）/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 祢・※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>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<br>つ |   |       |  |

## 原材料資料

平成30年12月3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>たべっ子ベビー<br>たべっ子ベビー  | 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>豚じゃが<br>豚肉<br>じゃが芋<br>玉ねぎ<br>人参<br>油<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>みりん<br>酒<br>醤油 | 小麦    | 豚肉<br>じゃがいも（皮むき）/k g<br>玉葱（皮むき）/k g<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<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<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 |
| 昼<br>食                | <副菜>キャベツと小松菜の和え物<br>キャベツ<br>小松菜<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし                     | 小麦    | キャベツ（L8玉）/K g<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>大根<br>わかめ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌                                 |       | だいこん（2L）/K g<br>カットワカメ<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 祇・※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>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<br>つ |   |       |   |

## 原材料資料

平成30年12月4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>鶏肉の照焼<br>鶏肉<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>水                   | 小麦    | 鶏肉もも 皮付き<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   |
| 昼<br>食                | <副菜>ブロッコリーと人参の和え物<br>ブロッコリー<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>ひじき煮<br>芽ひじき<br>グリーンピース<br>油<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>酒 | 小麦    | ひじき<br>グリーンピース<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>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）   |       |   |
| 午<br>後<br>お<br>や<br>つ | <汁物>すまし汁<br>ほうれん草<br>玉ねぎ<br>水<br>だし<br>醤油<br>塩                 | 小麦    | 玉葱（皮むぎ）/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 羽・※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>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%  |

## 原材料資料

平成30年12月5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<br>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  |
|                       |  |       |  |

原材料資料

平成30年12月6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    | 小麦粉・植物油・でん粉・ほうれんそう・かぼちゃ・黄ピーマン・赤ピーマンペースト・にんじん・ピーマン・砂糖・かぼちゃパウダー・トマトペースト・食塩・ぶどう糖・粉末しょうゆ（大豆を含む）・デキストリン・赤ビートパウダー・粉末酢・酵母エキスパウダー・こんぶエキスパウダー・マッシュルームエキスパウダー・トレハロース・炭酸カルシウム・調味料（アミノ酸等）・酸味料・酸化防止剤（ビタミンE）   |
|                       | <主菜>家常豆腐（ジャージャー豆腐）<br>豚肉<br>絹厚揚げ<br>玉ねぎ<br>しいたけ<br>ピーマン<br>赤ピーマン<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>赤味噌<br>酒<br>鶏がらスープ<br>水<br>片栗粉<br>水 | 小麦    | 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>玉葱（皮むき）/kg<br>しいたけ（菌床栽培）<br>グリーンピーマン<br>赤ピーマン<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>大豆・米・食塩・酒精・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>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>じゃがいもでん粉 |
| 昼<br>食                | <副菜>切干大根のハリハリ和え<br>切干大根<br>きゅうり<br>人参<br>醤油<br>みりん   | 小麦    | 大根<br>きゅうり（AS）/Kg<br>人参（2L）/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   |
|                       | <主食>麦入りごはん<br>米（国産）<br>押麦  |       | 大麦   |
|                       | <汁物>中華スープ<br>チンゲン菜<br>青ねぎ<br>水<br>鶏がらスープ   |       | 青ネギ<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>ぶどうかん<br>寒天<br>水<br>ぶどうジュース<br>砂糖  |       | 寒天<br>コンコードグレープ濃縮果汁68・ホワイトグレープ濃縮果汁68・グレープ香料・水  |
| 午<br>後<br>お<br>や<br>つ | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%   |
|                       |  |       |  |

## 原材料資料

平成30年12月7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<br>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  |
|                   | <主菜>クリームシチュー<br>鶏肉<br>じゃが芋<br>人参<br>玉ねぎ<br>油<br>グリーンピース<br>水<br>クリームシチューの素<br>牛乳 | 小麦・乳<br>乳 | 鶏肉・もも・むね<br>じゃがいも（皮むき）/k g<br>人参（2L）/K g<br>玉葱（皮むき）/k g<br>植物油なたね油<br>グリーンピース<br>小麦粉・植物油脂・砂糖・でんぷん・食塩・デキストリン・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・たまねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズパウダー・酵母エキス・チキンブイヨンパウダー・野菜エキス・ホークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料（アミノ酸等）・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・ビタミンE・ビタミンC・一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む<br>生乳100% |
| 昼<br>食            | <主菜>焼き厚揚げ<br>絹厚揚げ<br>醤油<br>油   | 小麦        | 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>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<br>植物油なたね油   |
|                   | <副菜>コーンサラダ<br>まぐろフレーク<br>ブロッコリー<br>コーン<br>マヨドレ<br>塩                              |           | きはだまぐろ・大豆油・食塩・水<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）   |           |   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <デザート>クリスマスクッキー<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>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%  |



## 原材料資料

平成30年12月8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>だし<br>醤油<br>みりん<br>塩 | 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>青ネギ<br>昆布<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>小松菜ともやしのナムル<br>小松菜<br>もやし<br>醤油<br>醤油<br>砂糖<br>塩                   | 小麦<br>小麦 | 緑豆<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水<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  |
|             | <副菜>味噌さつま芋<br>さつま芋<br>赤味噌<br>砂糖<br>みりん                                 |          | さつま芋/Kg<br>大豆・米・食塩・酒精・水<br>もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類   |
|             | <デザート>わかめおにぎり<br>米（国産）<br>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   |



## 原材料資料

平成30年12月10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・砂糖・でん粉・粉末しょうゆ（小麦・大豆含む）・食塩・フラクトオリゴ糖  |  |
|             | <主菜>牛肉とじゃが芋の炒め物<br>牛肉<br>じゃが芋<br>ピーマン<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>酒 | 小麦    | 牛もも肉<br>じゃがいも（皮むき）/k g<br>グリーンピーマン<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>白菜とチンゲン菜の和え物<br>白菜<br>チンゲン菜<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし          | 小麦    | 白菜（L6玉）/K g<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>高野豆腐の煮物<br>高野豆腐<br>人参<br>インゲン<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>酒    | 小麦    | 大豆・豆腐用凝固剤・重曹<br>人参（2L）/K g<br>さやいんげん<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>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>すまし汁<br>わかめ<br>玉ねぎ<br>水<br>だし<br>醤油<br>塩                       | 小麦    | カットワカメ<br>玉葱（皮むき）/k g<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 初ア・※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%  |  |
|             | 午<br>後<br>お<br>や<br>つ  |       |   |  |

## 原材料資料

平成30年12月11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>チキンソテー<br>鶏肉<br>砂糖<br>醤油<br>酒               | 小麦    | 鶏肉もも 皮付き<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    |
| 昼<br>食            | <副菜>コーンサラダ<br>コーン<br>きゅうり<br>人参<br>マヨドレ<br>塩    |       | とうもろこし<br>きゅうり（AS）/Kg<br>人参（2L）/Kg<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 |
|                   | <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）/kg<br>食塩<br>パセリ  |
|                   | <主食>ごはん<br>米（国産）                                |       |   |
|                   | <汁物>スープ<br>もやし<br>小松菜<br>水<br>チキンコンソメ           | 小麦    | 緑豆<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（黄桃）<br>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>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  |
|                   | <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   |
|                   |   |       |   |
|                   |   |       |   |
|                   |   |       |   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ |   |       |   |

## 原材料資料

平成30年12月12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Ca   |
|                   | <主食>麻婆丼<br>米（国産）<br>豆腐<br>豚ミンチ<br>玉ねぎ<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>赤味噌<br>酒<br>水<br>鶏がらスープ<br>片栗粉<br>水 | 小麦    | 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>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>大豆・米・食塩・酒精・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>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>じゃがいもでん粉 |
| 昼<br>食            | <副菜>キャベツとほうれん草の和え物<br>ほうれん草<br>キャベツ<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし                                 | 小麦    | キャベツ（L8玉）/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>ピーマンソテー<br>ピーマン<br>人参<br>油<br>鶏がらスープ  |       | うるち米<br>人参（2L）/Kg<br>植物油なたね油<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  |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <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%   |

## 原材料資料

平成30年12月13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    | 小麦粉・植物油・でん粉・ほうれんそう・かぼちゃ・黄ピーマン・赤ピーマンペースト・にんじん・ピーマン・砂糖・かぼちゃパウダー・トマトペースト・食塩・ぶどう糖・粉末しょうゆ（大豆を含む）・デキストリン・赤ビートパウダー・粉末酢・酵母エキスパウダー・こんぶエキスパウダー・マッシュルームエキスパウダー・トレハロース・炭酸カルシウム・調味料（アミノ酸等）・酸味料・酸化防止剤（ビタミンE） |
|                   | <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>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>チキンと小松菜のサラダ<br>チキンフレーク<br>小松菜<br>人参<br>醤油<br>砂糖                   | 小麦    | 鶏肉・米油・野菜スープ・でん粉・食塩<br>人参（2L）/Kg<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水   |
|                   | <主食>麦入りごはん<br>米（国産）<br>押麦   |       | 大麦   |
|                   | <汁物>すまし汁<br>玉ねぎ<br>わかめ<br>水<br>だし<br>醤油<br>塩                          | 小麦    | 玉葱（皮むき）/kg<br>カットワカメ<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 羽・※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>お好み焼き<br>米粉<br>片栗粉<br>塩<br>水<br>キャベツ<br>もやし<br>油<br>醤油<br>あおさのり | 小麦    | うるち米<br>じゃがいもでん粉<br>食塩<br>キャベツ（L8玉）/Kg<br>緑豆<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>あおさ  |
|                   | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ |   |       |  |

## 原材料資料

平成30年12月14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<br>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   |
|             | <主食>豚骨ラーメン<br>中華麺<br>豚肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>もやし<br>キャベツ<br>青ねぎ<br>油<br>醤油<br>鶏がらスープ<br>塩<br>水 | 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<br>豚肉<br>玉葱（皮むき）/kg<br>人参（2L）/Kg<br>緑豆<br>キャベツ（L8玉）/Kg<br>青ネギ<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>食塩 |
| 昼<br>食      | <副菜>さつまいもの甘煮<br>さつまいも<br>砂糖<br>水  |       | さつまいも/Kg   |
|             | <副菜>ブロッコリーと白菜の和え物<br>ブロッコリー<br>白菜<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし                               | 小麦    | 白菜（L6玉）/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  |
| 後<br>お<br>や | <デザート>わかめおにぎり<br>米（国産）<br>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   |

## 原材料資料

平成30年12月15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>ツナチャーハン<br>米（国産）<br>まぐろフレーク<br>玉ねぎ<br>油<br>鶏がらスープ                  |       | きはだまぐろ・大豆油・食塩・水<br>玉葱（皮むき）/kg<br>植物油なたね油<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                      |
| 昼<br>食      | <副菜>カリフラワーと人参のあおさ和え<br>カリフラワー<br>人参<br>あおさのり<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし | 小麦    | 人参（2L）/Kg<br>あおさ<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                              |
|             | <汁物>味噌汁<br>大根<br>チンゲン菜<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌                        |       | 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 祢ア・※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>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%   |
|             | 午<br>後<br>お<br>や<br>つ  |       |  |



## 原材料資料

平成30年12月17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・砂糖・でん粉・粉末しょうゆ（小麦・大豆含む）・食塩・フラクトオリゴ糖  |
|                       | <主菜>チキンソテー<br>鶏肉<br>塩<br>油                          |       | 鶏もも肉<br>食塩<br>植物油なたね油   |
| 昼<br>食                | <副菜>かぼちゃの旨煮<br>かぼちゃ<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>みりん | 小麦    | かぼちゃ（5玉）/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   |
|                       | <副菜>コーンサラダ<br>コーン<br>玉ねぎ<br>人参<br>マヨドレ<br>塩         |       | とうもろこし<br>玉葱（皮むき）/kg<br>人参（2L）/Kg<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>味噌汁<br>キャベツ<br>わかめ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌     |       | キャベツ（L8玉）/Kg<br>カットワカメ<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 羽・※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>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%  |
| 午<br>後<br>お<br>や<br>つ |   |       |   |



## 原材料資料

平成30年12月18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>切干大根サラダ<br>切干大根<br>きゅうり<br>人参<br>醤油<br>砂糖<br>みりん | 小麦    | 大根<br>きゅうり（AS）/Kg<br>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   |
|                   | <副菜>野菜のソテー<br>小松菜<br>玉ねぎ<br>油<br>チキンコンソメ             | 小麦    | 玉葱（皮むき）/kg<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>白菜<br>青ねぎ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌        |       | 白菜（L6玉）/Kg<br>青ネギ<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 羽・※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>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  |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%  |

## 原材料資料

平成30年12月19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>豚肉のチャブチェ<br>豚肉<br>春雨<br>玉ねぎ<br>人参<br>ピーマン<br>油<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>酒 | 小麦    | 豚肉<br>えんどうでん粉・緑豆でん粉<br>玉葱（皮むき）/k g<br>人参（2L）/K g<br>グリーンピーマン<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>もやしとブロッコリーのお浸し<br>もやし<br>ブロッコリー<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N a）・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>麦入りごはん<br>米（国産）<br>押麦  |       | 大麦   |
|                   | <汁物>中華スープ<br>チンゲン菜<br>わかめ<br>水<br>鶏がらスープ                                   |       | カットワカメ<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>米粉さつま芋蒸しパン<br>米粉<br>ベーキングパウダー<br>砂糖<br>水<br>油<br>さつま芋                |       | 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>さつま芋/K g   |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%   |

## 原材料資料

平成30年12月20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    | 小麦粉・植物油・でん粉・ほうれんそう・かぼちゃ・黄ピーマン・赤ピーマンペースト・にんじん・ピーマン・砂糖・かぼちゃパウダー・トマトペースト・食塩・ぶどう糖・粉末しょうゆ（大豆を含む）・デキストリン・赤ビートパウダー・粉末酢・酵母エキスパウダー・こんぶエキスパウダー・マッシュルームエキスパウダー・トレハロース・炭酸カルシウム・調味料（アミノ酸等）・酸味料・酸化防止剤（ビタミンE）  |
|                   | <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>野菜ソテー<br>小松菜<br>玉ねぎ<br>油<br>チキンコンソメ                 | 小麦    | 玉葱（皮むき）/kg<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   |
|                   | <副菜>煮豆<br>大豆<br>人参<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>醤油<br>みりん<br>酒 | 小麦    | 大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水<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>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>スープ<br>大根<br>青ねぎ<br>水<br>チキンコンソメ                    | 小麦    | だいこん（2L）/Kg<br>青ネギ<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  |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <デザート>りんご<br>りんご  |       |   |
|                   | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳     | 生乳100%  |

## 原材料資料

平成30年12月21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<br>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  |
|                       | <主菜>肉じゃが<br>牛肉<br>じゃが芋<br>玉ねぎ<br>人参<br>油<br>水<br>和風だし<br>砂糖<br>みりん<br>酒<br>醤油 |       | 牛肉<br>じゃがいも（皮むき）/k g<br>玉葱（皮むき）/k g<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<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<br>脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水 |
| 昼<br>食                | <副菜>ころころサラダ<br>チーズ<br>コーン<br>きゅうり<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>とうもろこし<br>きゅうり（AS）/K g<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）  |       |   |
|                       | <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>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%  |

## 原材料資料

平成30年12月22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>ほうとう風うどん<br>うどん<br>豚肉<br>かぼちゃ<br>しめじ<br>青ねぎ<br>水<br>だし昆布<br>だし<br>赤味噌<br>醤油<br>酒 | 小麦    | 小麦粉・食塩・pH調整剤<br>豚肉<br>かぼちゃ（5玉）/Kg<br>ぶなしめじ<br>青ネギ<br>昆布<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 初・※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>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            | <副菜>高野豆腐の煮物<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>酒                   | 小麦    | 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>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>小松菜ともやしの和え物<br>小松菜<br>もやし<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   |
| 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   |

## 原材料資料

平成30年12月25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   |
|                   | <主食>チキンピラフ<br>米（国産）<br>水<br>チキンコンソメ<br>塩<br>ささみ<br>人参<br>コーン<br>油<br>チキンコンソメ<br>塩 | 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<br>食塩<br>鶏肉ささみ<br>人参（2L）/Kg<br>とうもろこし<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<br>食塩 |
| 昼<br>食            | <副菜>春雨サラダ<br>春雨<br>油<br>チンゲン菜<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>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>蒸さつま芋<br>さつま芋   |       | さつま芋/Kg   |
|                   | <汁物>スープ<br>玉ねぎ<br>キャベツ<br>水<br>チキンコンソメ  | 小麦    | 玉葱（皮むき）/kg<br>キャベツ（L8玉）/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  |
|                   | <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%  |



## 原材料資料

平成30年12月26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>たべっ子ベビー<br>たべっ子ベビー                                      | 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>白身魚のチーズ焼<br>ホキ<br>砂糖<br>醤油<br>酒<br>油<br>チーズ               | 小麦<br>乳 | ホキ<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>植物油なたね油<br>ナチュラルチーズ・セルロース |
| 昼<br>食            | <副菜>胡瓜ともやしのとえ物<br>きゅうり<br>もやし<br>人参<br>醤油<br>みりん<br>水<br>和風だし | 小麦      | きゅうり（AS）/Kg<br>緑豆<br>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>ビーフソテー<br>ビーフン<br>玉ねぎ<br>赤ピーマン<br>油<br>鶏がらスープ             |         | うるち米<br>玉葱（皮むき）/kg<br>赤ピーマン<br>植物油なたね油<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   |
|                   | <主食>ごはん<br>米（国産）  |         |   |
|                   | <汁物>味噌汁<br>うす揚げ<br>小松菜<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>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 初・※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                          |
| 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）  |
|                   | <その他>牛乳<br>牛乳   | 乳       | 生乳100%  |



## 原材料資料

平成30年12月27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    | 小麦粉・植物油・でん粉・ほうれんそう・かぼちゃ・黄ピーマン・赤ピーマンペースト・にんじん・ピーマン・砂糖・かぼちゃパウダー・トマトペースト・食塩・ぶどう糖・粉末しょうゆ（大豆を含む）・デキストリン・赤ビートパウダー・粉末酢・酵母エキスパウダー・こんぶエキスパウダー・マッシュルームエキスパウダー・トレハロース・炭酸カルシウム・調味料（アミノ酸等）・酸味料・酸化防止剤（ビタミンE）                   |
|                   | <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>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>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>麦入りごはん<br>米（国産）<br>押麦                                |       | 大麦   |
|                   | <汁物>味噌汁<br>ほうれん草<br>玉ねぎ<br>水<br>だし<br>赤味噌<br>白味噌         |       | 玉葱（皮むき）/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 祢・※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>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  |
| 午<br>後<br>お<br>やつ | <その他>牛乳<br>牛乳  | 乳     | 生乳100%   |

## 原材料資料

平成30年12月28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>年越しラーメン       |   |  |
|             | 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   |
|             | 玉ねぎ               |   | 玉葱（皮むき）/k g  |
|             | 人参                |   | 人参（2L）/K g   |
|             | もやし               |   | 緑豆   |
|             | チンゲン菜             |   |  |
|             | コーン               |   | とうもろこし   |
|             | 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>ブロッコリーと白菜の和え物 |   |  |
|             | ブロッコリー            |   |  |
| 白菜          |                   | 白菜（L6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  |  |
| 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）/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 |  |
| 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  |  |