

# 2018年11月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11か月頃)



\*そば・落花生の入った食材は使用していません。

日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		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	白身魚と野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ	大根・人参 ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし	おやさいほーる(さつま芋)	かぼちゃポーロ
2金	豚ミンチと野菜のうどん チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し じゃが芋の旨煮	うどん じゃが芋	豚ミンチ	キャベツ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	わかめ入り5倍がゆ
3土	文化の日						
5月	白身魚と野菜の煮物 ひじきと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	タラ	かぼちゃ・ほうれん草 芽ひじき・人参 玉ねぎ・白菜	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
6火	鶏ミンチと野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	鶏ミンチ	ブロッコリー・玉ねぎ 人参・玉ねぎ 人参・青ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかめせんべい	フルーツ(りんご)
7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 味噌汁	米	カラスガレイ	小松菜・玉ねぎ キャベツ・人参 大根・人参	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	小魚せんべい
8木	鶏ささみと野菜の煮物 胡瓜とほうれん草の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	ささみ	玉ねぎ・人参 きゅうり・ほうれん草 白菜・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし	おやさいほーる(さつま芋)	米粉蒸しパン
9金	豆腐と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	さつま芋 米	豆腐	玉ねぎ・チンゲン菜 玉ねぎ・人参	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	オレンジ
10土	鶏ささみと野菜のうどん 人参と玉葱の煮浸し ほうれん草と玉ねぎの煮浸し	うどん	ささみ	人参・大根 人参・玉ねぎ ほうれん草・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ
11月	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	じゃが芋 米	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参 白菜・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすわかめせんべい	米粉蒸しパン
12火	豚ミンチと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豚ミンチ	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 小松菜・青ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
13水	白身魚と野菜の煮物 人参と大根の煮浸し 5倍がゆ スープ	米 さつま芋	カラスガレイ	ブロッコリー・玉ねぎ 人参・大根 ほうれん草	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	ほうれん草と小松菜せんべい
14木	鶏ささみと野菜の煮物 人参と小松菜の煮浸し 5倍がゆ フルーツ(洋梨)	米	ささみ	かぼちゃ・玉ねぎ 人参・小松菜 洋梨(缶詰)	だし・醤油 だし・醤油	おやさいほーる(さつま芋)	米粉バナナ蒸しパン

\*お米は滋賀県産こしひかりを使用しています。  
\*2号・3号園児および1号・3号外預かり保育の園児の方は午後おやつがあります。

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
平均栄養価	153kcal	7.3g	1.5g	73mg



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			
15金	豚ミンチと野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し じゃが芋の旨煮	うどん じゃが芋	豚ミンチ	人参・玉ねぎ・青ねぎ キャベツ・人参	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	わかめ入り5倍がゆ
17土	制作展						
19月	鶏ささみと野菜の煮物 小松菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	ささみ	キャベツ・玉ねぎ 小松菜・人参 わかめ・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	小魚せんべい
20火	白身魚と野菜の味噌煮 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	タラ・赤味噌	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・人参 白菜・玉ねぎ	だし だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	フルーツ(りんご)
21水	お弁当の日						
22木	豆腐と野菜の煮物 ひじきと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐	玉ねぎ・小松菜 芽ひじき・人参 わかめ・大根	だし・醤油 だし・醤油 だし	おやさいほーる(さつま芋)	オレンジ
23金	勤労感謝の日						
24土	豚ミンチと野菜のうどん ブロッコリーと玉葱の煮浸し 人参と玉ねぎの煮浸し	うどん	豚ミンチ	人参・青ねぎ ブロッコリー・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ
26月	鶏ささみと野菜の煮物 ひじきと大豆の煮浸し 5倍がゆ スープ	じゃが芋 米	ささみ 大豆	チンゲン菜 芽ひじき キャベツ・人参	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
27火	豆腐と野菜の煮物 胡瓜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐	白菜・人参 きゅうり・玉ねぎ 大根・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすわかめせんべい	米粉蒸しパン
28水	鶏ミンチと野菜の味噌うどん じゃが芋と玉ねぎの煮物 ブロッコリーとチンゲン菜の煮浸し	うどん じゃが芋	鶏ミンチ・赤味噌	キャベツ・人参 玉ねぎ ブロッコリー・チンゲン菜	だし だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	しらす入り5倍がゆ
29木	白身魚と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	タラ	ほうれん草・人参 白菜・人参 わかめ・大根	だし・醤油 だし・醤油 だし	おやさいほーる(さつま芋)	米粉蒸しパン
30金	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ フルーツ(黄桃)	じゃが芋 米	豆腐	玉ねぎ・人参 黄桃(缶詰)	だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	ほうれん草と小松菜せんべい

\*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1日(木)

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/添加物
前 お や	<デザート>おやさいぼーる おやさいぼーる(さつま芋)		コーンスターチ・ホワイトソルトガム粉(白たかきび粉)・じゃがいもでん粉・紫いもパウダー
	白身魚と野菜の煮物 カラスガレイ 大根 人参 水 だし 醤油		まがれい 生 だいこん(2L)/Kg 人参(2L)/Kg 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	ほうれん草と玉ねぎの煮浸し ほうれん草 玉ねぎ 水 だし 醤油		ほうれん草(L)/Kg 玉葱(皮むき)/kg 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ わかめ 水 だし 赤味噌		玉葱(皮むき)/kg カットワカメ 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 大豆・米・食塩・酒精・水
後 お や	<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(シヨ糖脂肪酸エステル)

平成30年11月2日(金)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼 食	豚ミンチと野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豚ミンチ		豚肉もも
	キャベツ		キャベツ（L8玉）/Kg
	人参		人参（2L）/Kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し		
	チンゲン菜		チンゲン菜（L）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
	水		
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
じゃが芋の旨煮			
じゃが芋		じゃがいも（皮むき）/kg	
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
午 後 お や つ	わかめ入り5倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	わかめ		カットワカメ

平成30年11月5日(月)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナウエハース 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
	白身魚と野菜の煮物 タラ かぼちゃ ほうれん草 水 だし 醤油	小麦	すけとうだら かぼちゃ（5玉）/Kg ほうれん草（L）/Kg 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>ひじきと人参の煮浸し 芽ひじき 人参 水 だし 醤油	小麦	ひじき 人参（2L）/Kg 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ 玉ねぎ 白菜 水 だし 塩		玉葱（皮むき）/kg 白菜（L6玉）/Kg 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 食塩
後 お や	<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）

平成30年11月6日(火)

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/添加物
前 お や	<デザート>しらす&わかめせんべい		
	しらすわかめせんべい		うるち米・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄
昼 食	鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ミンチ		鶏むね肉
	フロッコリー		フロッコリー (AL) / K g
	玉ねぎ		玉葱 (皮むき) / k g
	水		
	だし		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)・ｲﾝﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	人参と玉ねぎの煮浸し		
	人参		人参 (2L) / K g
	玉ねぎ		玉葱 (皮むき) / k g
水			
だし		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)・ｲﾝﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参 (2L) / K g	
青ねぎ		青葱 / k g	
水			
だし		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)・ｲﾝﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
後 お や	<デザート>フルーツ(りんご)		
	りんご		

平成30年11月7日(水)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	白身魚と野菜の煮物 カラスガレイ 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油		まがれい 小松菜 / k g 玉葱（皮むき） / k g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ 人参 水 だし 醤油		キャベツ (L8玉) / K g 人参 (2L) / K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 大根 人参 水 だし 赤味噌		だいこん (2L) / K g 人参 (2L) / K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 大豆・米・食塩・酒精・水
後 お や	<デザート>小魚せんべい 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

平成30年11月8日(木)

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/添加物
前 お や	<デザート>おやさいぼーる おやさいぼーる(さつま芋)		コーンスターチ・ホワイトソルトガム粉(白たかきび粉)・じゃがいもでん粉・紫いもパウダー
	鶏ささみと野菜の煮物 ささみ 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		鶏肉ささみ 玉葱(皮むき) / kg 人参(2L) / Kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>胡瓜とほうれん草の煮浸し きゅうり ほうれん草 水 だし 醤油		きゅうり(AS) / Kg ほうれん草(L) / Kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 白菜 わかめ 水 だし 赤味噌		白菜(L6玉) / Kg カットワカメ 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 大豆・米・食塩・酒精・水
	<デザート>米粉蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		うるち米 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・シヨ糖脂肪酸エステル 植物油なたね油

平成30年11月9日(金)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	豆腐と野菜の煮物 豆腐 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 醤油		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 玉葱（皮むき）/k g チンゲン菜（L）/K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	さつま芋の旨煮 さつま芋 水 だし 醤油		さつま芋/K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 だし 塩		玉葱（皮むき）/k g 人参（2L）/K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 食塩
後 お や	<フルーツ>オレンジ オレンジ		オレンジ



平成30年11月10日(土)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナウエハース 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
	鶏ささみと野菜のうどん		
昼 食	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	ささみ		鶏肉ささみ
	人参		人参（2L）/Kg
	大根		だいこん（2L）/Kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	人参と玉葱の煮浸し		
	人参		人参（2L）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
ほうれん草と玉ねぎの煮浸し			
ほうれん草		ほうれん草（L）/Kg	
玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg	
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
午 後 お や つ	しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

平成30年11月12日(月)

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/添加物
前 お や	<デザート>しらす&わかめせんべい		
	しらすわかめせんべい		うるち米・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄
昼 食	鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ミンチ		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g
	人参		人参(2L) / K g
	水		
	だし		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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも(皮むき) / k g
	水		
だし		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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>スープ			
白菜		白菜(L6玉) / K g	
わかめ		カットワカメ	
水			
だし		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	
塩		食塩	
午 後 お やつ	<デザート>米粉蒸しパン		
	米粉		うるち米
	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・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・シヨ糖脂肪酸エステル
	砂糖		
	水		
油		植物油なたね油	

平成30年11月13日(火)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナウエハース 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
	豚ミンチと野菜の煮物 豚ミンチ 玉ねぎ ピーマン 水 だし 醤油	小麦	豚肉もも 玉葱（皮むき）/k g ピーマン（AM）/K g 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ 人参 水 だし 醤油	小麦	キャベツ（L8玉）/K g 人参（2L）/K g 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ 小松菜 青ねぎ 水 だし 塩		小松菜/k g 青葱/k g 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 食塩
後 お や	<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）

平成30年11月14日(水)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	白身魚と野菜の煮物 カラスガレイ フロッコリー 玉ねぎ 水 だし 醤油		まがれい 生 フロッコリー（AL）/Kg 玉葱（皮むき）/kg 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	人参と大根の煮浸し 人参 大根 水 だし 醤油		人参（2L）/Kg だいこん（2L）/Kg 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ ほうれん草 さつまい 水 だし 塩		ほうれん草（L）/Kg さつまい/Kg 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 食塩
後 お や	<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

平成30年11月15日(木)

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/添加物
前 お や	<デザート>おやさいぼーる おやさいぼーる(さつま芋)		コーンスターチ・ホワイトソルトガム粉(白たかきび粉)・じゃがいもでん粉・紫いもパウダー
	鶏ささみと野菜の煮物 ささみ かぼちゃ 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	鶏肉ささみ かぼちゃ(5玉)/Kg 玉葱(皮むき)/kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	人参と小松菜の煮浸し 人参 小松菜 水 だし 醤油	小麦	人参(2L)/Kg 小松菜/kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<フルーツ>フルーツ(洋梨) 洋梨(缶詰)		洋梨・砂糖・水・クエン酸・ビタミンC
午 後 お や つ	<デザート>米粉バナナ蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 おろしバナナ		うるち米 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 植物油なたね油 バナナ・バナナ果汁・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・酸味料

平成30年11月16日(金)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼 食	豚ミンチと野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豚ミンチ		豚肉もも
	人参		人参（2L）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
	青ねぎ		青葱/kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	<副菜>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ（L8玉）/Kg
	人参		人参（2L）/Kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
じゃが芋の旨煮			
じゃが芋		じゃがいも（皮むき）/kg	
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
午 後 お や つ	わかめ入り5倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	わかめ		カットワカメ

平成30年11月19日(月)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	鶏ささみと野菜の煮物 ささみ キャベツ 玉ねぎ 水 だし 醤油		鶏肉ささみ キャベツ（L8玉）/Kg 玉葱（皮むき）/kg 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	小松菜と人参の煮浸し 小松菜 人参 水 だし 醤油		小松菜/kg 人参（2L）/Kg 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>味噌汁 わかめ 玉ねぎ 水 だし 赤味噌		カットワカメ 玉葱（皮むき）/kg 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 大豆・米・食塩・酒精・水
後 お や	<デザート>小魚せんべい 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

平成30年11月20日(火)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナウエハース 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
	白身魚と野菜の味噌煮 タラ 玉ねぎ ピーマン 水 だし 赤味噌		すけとうだら 玉葱（皮むき）/k g ピーマン（AM）/K g 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 大豆・米・食塩・酒精・水
昼 食	<副菜>ほうれん草と人参の煮浸し ほうれん草 人参 水 だし 醤油		ほうれん草（L）/K g 人参（2L）/K g 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 小麦 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ 白菜 玉ねぎ 水 だし 塩		白菜（L6玉）/K g 玉葱（皮むき）/k g 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）・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 食塩
後 お や	<デザート>フルーツ（りんご） りんご		



平成30年11月21日(水)

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/添加物
前 お や	<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 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 後 お やつ	<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（シヨ糖脂肪酸エステル）
	<デザート>みかんジュース 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22日(木)

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/添加物
前 お や	<デザート>おやさいぼーる おやさいぼーる(さつま芋)		コーンスターチ・ホワイトソルトガム粉(白たかきび粉)・じゃがいもでん粉・紫いもパウダー
	豆腐と野菜の煮物 豆腐 玉ねぎ 小松菜 水 だし 醤油		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 玉葱(皮むき) / k g 小松菜 / k g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	ひじきと人参の煮浸し 芽ひじき 人参 水 だし 醤油		ひじき 人参(2L) / K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 わかめ 大根 水 だし 赤味噌		カットワカメ だいこん(2L) / K g 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 大豆・米・食塩・酒精・水
後 お や	<フルーツ>オレンジ オレンジ		オレンジ

# 原材料資料

平成30年11月24日(土)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナウエハース		
	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
昼 食	豚ミンチと野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豚ミンチ		豚肉もも
	人参		人参（2L）/Kg
	青ねぎ		青葱/k g
	水		
	だし		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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	<副菜>ブロッコリーと玉葱の煮浸し		
	ブロッコリー		ブロッコリー（AL）/Kg
玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g	
水			
だし		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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
人参と玉ねぎの煮浸し			
人参		人参（2L）/Kg	
玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g	
水			
だし		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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
午 後 お や つ	しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

平成30年11月26日(月)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナウエハース 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
	鶏ささみと野菜の煮物 ささみ じゃが芋 チンゲン菜 水 だし 醤油	小麦	鶏肉ささみ じゃがいも（皮むき）/kg チンゲン菜（L）/Kg 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>ひじきと大豆の煮浸し 芽ひじき 大豆 水 だし 醤油	小麦	ひじき 大豆・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・水 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ キャベツ 人参 水 だし 塩		キャベツ（L8玉）/Kg 人参（2L）/Kg 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 食塩
後 お や	<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）

平成30年11月27日(火)

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/添加物
前 お や	<デザート>しらす&わかめせんべい		
	しらすわかめせんべい		うるち米・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄
昼 食	豆腐と野菜の煮物		
	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・炭酸マグネシウム
	白菜		白菜（L6玉）/Kg
	人参		人参（2L）/Kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	胡瓜と玉ねぎの煮浸し		
	きゅうり		きゅうり（AS）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
5倍がゆ			
米（国産）			
水			
<汁物>スープ			
大根		だいこん（2L）/Kg	
わかめ		カットワカメ	
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
塩		食塩	
午後 お やつ	<デザート>米粉蒸しパン		
米粉		うるち米	
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・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	
砂糖			
水			
油		植物油なたね油	

# 原材料資料

平成30年11月28日(水)

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/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼 食	鶏ミンチと野菜の味噌うどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	鶏ミンチ		鶏むね肉
	キャベツ		キャベツ（L8玉）/Kg
	人参		人参（2L）/Kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水
	じゃが芋と玉ねぎの煮物		
	じゃが芋		じゃがいも（皮むき）/kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	ブロッコリーとチンゲン菜の煮浸し		
ブロッコリー		ブロッコリー（AL）/Kg	
チンゲン菜		チンゲン菜（L）/Kg	
水			
だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
午 後 お や つ	しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

平成30年11月29日(木)

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/添加物
前 お や	<デザート>おやさいぼーる おやさいぼーる(さつま芋)		コーンスターチ・ホワイトソルトガム粉(白たかきび粉)・じゃがいもでん粉・紫いもパウダー
	白身魚と野菜の煮物 タラ ほうれん草 人参 水 だし 醤油		すけとうだら ほうれん草(L) / Kg 人参(2L) / Kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	白菜と人参の煮浸し 白菜 人参 水 だし 醤油		白菜(L6玉) / Kg 人参(2L) / Kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 わかめ 大根 水 だし 赤味噌		カットワカメ だいこん(2L) / Kg 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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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 大豆・米・食塩・酒精・水
	<デザート>米粉蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		うるち米 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 植物油なたね油
	午後 お やつ		

平成30年11月30日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料/添加物
前 お や	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	小麦・乳	小麦粉・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング（植物性）・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・乳化剤（大豆由来）・香料・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	豆腐と野菜の煮物		
昼 食	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・炭酸マグネシウム
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g
	人参		人参（2L）/K g
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも（皮むき）/k g
	水		
	だし		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)・ｲﾄﾞ ｷﾞｱ・※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
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
5倍がゆ			
米（国産）			
水			
<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）	
後 お や	<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