

# 2018年12月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11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・落花生のに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	165kcal	7.3g	1.9g	82mg

日曜日 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	鶏ささみと野菜の煮物 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	ささみ	玉ねぎ・人参 ほうれん草・人参 玉ねぎ・青ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース 	小魚せんべい
3月	豆腐と野菜の煮物 キャベツと小松菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐 赤味噌	玉ねぎ・人参 キャベツ・小松菜 大根・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	米粉蒸しパン
4火	鶏ミンチと野菜の煮物 ひじきと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	鶏ミンチ 	ブロッコリー・人参 芽ひじき・人参 ほうれん草・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	小魚せんべい
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 みかんジュース
6木	豆腐と野菜の煮物 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐	玉ねぎ・ピーマン きゅうり・人参 チンゲン菜・青ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	おやさいぼーる(さつま芋)	オレンジ
7金	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・ブロッコリー 人参・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	米粉蒸しパン
8土	鶏ミンチと野菜のうどん 小松菜と玉葱の煮浸し さつま芋の旨煮	うどん さつま芋	ささみ	玉ねぎ・人参・青ねぎ 小松菜・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	わかめ入り5倍がゆ
10月	豆腐と野菜の煮物 人参と白菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	じゃが芋 米	豆腐 	チンゲン菜 人参・白菜 わかめ・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすわかめせんべい	かぼちゃポーロ
11火	鶏ミンチと野菜の煮物 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ フルーツ(黄桃)	じゃが芋 米	鶏ミンチ	人参 きゅうり・人参 黄桃(缶詰)	だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	米粉蒸しパン みかんジュース
12水	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・ほうれん草 キャベツ・人参 人参・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	小魚せんべい
13木	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	米	カラスガレイ	小松菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	おやさいぼーる(さつま芋)	米粉蒸しパン
14金	鶏ささみと野菜のうどん さつま芋の旨煮 ブロッコリーと白菜の煮浸し	うどん さつま芋	豆腐 	人参・キャベツ ブロッコリー・白菜	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

\*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ので、ご協力お願いします。

日曜日 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土	鶏ささみと野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	ささみ	玉ねぎ・チンゲン菜 人参・玉ねぎ 人参・大根	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース 	ほうれん草と小魚せんべい
17月	豆腐と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐 赤味噌	かぼちゃ・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 キャベツ・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかめせんべい	かぼちゃポーロ
18火	白身魚と野菜の煮物 胡瓜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	タラ	小松菜・玉ねぎ きゅうり・人参 白菜・青ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	米粉蒸しパン
19水	豚ミンチと野菜の煮物 ブロッコリーと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豚ミンチ 	玉ねぎ・ピーマン ブロッコリー・人参 チンゲン菜・わかめ	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	米粉さつま蒸しパン
20木	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	鶏ミンチ 	玉ねぎ・小松菜 玉ねぎ・人参 青ねぎ・大根	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	おやさいぼーる(さつま芋)	フルーツ(りんご)
21金	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ フルーツ(洋梨)	じゃが芋 米	豆腐	玉ねぎ・人参 洋梨(缶詰)	だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	小魚せんべい
22土	鶏ささみと野菜のうどん 小松菜と人参の煮浸し 高野豆腐と人参の煮物	うどん 	ささみ 高野豆腐	かぼちゃ・青ねぎ 小松菜・人参 人参	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
24月	振替休日(天皇誕生日)						
25火	豆腐と野菜の煮物 蒸さつま芋 5倍がゆ スープ	さつま芋 米	豆腐	チンゲン菜・人参 玉ねぎ・キャベツ	だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	米粉蒸しパン
26水	白身魚と野菜の煮物 胡瓜と人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ	玉ねぎ・人参 きゅうり・人参 玉ねぎ・小松菜	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
27木	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 	玉ねぎ・人参 かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	だし・醤油 だし・醤油 だし	おやさいぼーる(さつま芋)	ほうれん草と小魚せんべい
28金	鶏ミンチと野菜のうどん ブロッコリーと白菜の煮浸し じゃが芋の旨煮	うどん じゃが芋	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参・チンゲン菜 ブロッコリー・白菜	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

\*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足りる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 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油	小麦	鶏肉ささみ 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	ほうれん草と人参の煮浸し ほうれん草 人参 水 だし 醤油	小麦	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 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 青ねぎ 水 だし 塩		玉葱（皮むき）/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）・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 食塩
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

## 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 人参 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 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>キャベツと小松菜の煮浸し キャベツ 小松菜 水 だし 醤油		キャベツ（L8玉）/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 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 わかめ 水 だし 赤味噌		だいこん（2L）/K g 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 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

## 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
	鶏ミンチと野菜の磯煮 鶏ミンチ ブロッコリー 人参 水 だし 醤油		鶏むね肉 ブロッコリー（AL）/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 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 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 玉ねぎ 水 だし 塩		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）・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 食塩
	<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

## 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

## 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 ピーマン 水 だし 醤油	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・炭酸マグネシウム 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)・インド 初A・※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>胡瓜と人参の煮浸し きゅうり 人参 水 だし 醤油	小麦	きゅうり(AS) / 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)・インド 初A・※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 チンゲン菜 青ねぎ 水 だし 塩		チンゲン菜(L) / 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)・インド 初A・※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
	<フルーツ>オレンジ オレンジ		オレンジ
後 お や			

## 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	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ 玉ねぎ ブロッコリー 水 だし 醤油		鶏むね肉 玉葱（皮むき）/k g ブロッコリー（AL）/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 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 水 だし 醤油		じゃがいも（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 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 人参 玉ねぎ 水 だし 塩		人参（2L）/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 食塩
午 後 お やつ	<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

## 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
	鶏ミンチと野菜のうどん		
昼 食	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	ささみ		鶏肉ささみ
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g
	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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	<副菜>小松菜と玉葱の煮浸し		
	小松菜		小松菜/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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水	
さつま芋の旨煮			
さつま芋		さつま芋/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	
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	



## 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
	じゃが芋		じゃがいも（皮むき）/k g
	チンゲン菜		チンゲン菜（L）/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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	<副菜>人参と白菜の煮浸し		
	人参		人参（2L）/K g
	白菜		白菜（L6玉）/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	
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			
わかめ		カットワカメ	
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	
塩		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（シヨ糖脂肪酸エステル）

## 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
	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ じゃが芋 人参 水 だし 醤油		鶏むね肉 じゃがいも（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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	胡瓜と人参の煮浸し きゅうり 人参 水 だし 醤油		きゅうり（AS）/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 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）
	<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	<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

## 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
	豚ミンチと野菜の煮物 豚ミンチ 玉ねぎ ほうれん草 水 だし 醤油	小麦	豚肉もも 玉葱（皮むき）/k g ほうれん草（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 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（L 8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 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 人参 玉ねぎ 水 だし 塩		人参（2L）/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 食塩
	<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

## 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 小松菜 人参 水 だし 醤油	小麦	まがれい 生 小松菜 / 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	かぼちゃの旨煮 かぼちゃ 水 だし 醤油	小麦	かぼちゃ (5玉) / 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 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 わかめ 水 だし 塩		玉葱(皮むき) / k g 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 食塩
	<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

## 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
	鶏ささみと野菜のうどん うどん 豆腐 人参 キャベツ 水 だし 醤油	小麦      小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤 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 人参（2L）/Kg キャベツ（L8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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	さつまいもの旨煮 さつまいも 水 だし 醤油	    小麦	 さつまいも/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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	ブロッコリーと白菜の煮浸し ブロッコリー 白菜 水 だし 醤油	    小麦	 ブロッコリー（AL）/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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	わかめ入り5倍がゆ 米（国産） 水 わかめ	   カットワカメ	

## 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 玉ねぎ チンゲン菜 水 だし 醤油	小麦	鶏肉ささみ 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>人参と玉ねぎの煮浸し 人参 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	人参（2L）/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 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 大根 水 だし 赤味噌		人参（2L）/K g 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 大豆・米・食塩・酒精・水
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

## 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
	かぼちゃ		かぼちゃ（5玉）/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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/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	
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			
キャベツ		キャベツ（L 8玉）/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	
赤味噌		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）	



## 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 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	すけとうだら 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	胡瓜と人参の煮浸し きゅうり 人参 水 だし 醤油	小麦	きゅうり（AS） / 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 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 青ねぎ 水 だし 赤味噌		白菜（L6玉） / 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）・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 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



## 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	豚ミンチと野菜の煮物 豚ミンチ 玉ねぎ ピーマン 水 だし 醤油		豚肉もも 玉葱（皮むき）/kg ピーマン（AM）/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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	<副菜>ブロッコリーと人参の煮浸し ブロッコリー 人参 水 だし 醤油		ブロッコリー（AL）/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 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 チンゲン菜 わかめ 水 だし 塩		チンゲン菜（L）/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 食塩
午 後 お やつ	<デザート>米粉さつま芋蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 さつま芋		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 さつま芋/Kg

## 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
昼 食	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ 玉ねぎ 小松菜 水 だし 醤油		鶏むね肉 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)・インド 初A・※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
		小麦	
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		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)・インド 初A・※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
		小麦	
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>スープ 青ねぎ 大根 水 だし 塩		青葱 / k g 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)・インド 初A・※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		

## 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
	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
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（洋梨）			
洋梨{缶詰}			洋梨・砂糖・水・クエン酸・ビタミンC
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

## 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 うどん ささみ かぼちゃ 青ねぎ 水 だし 醤油	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤 鶏肉ささみ かぼちゃ（5玉）/Kg 青葱/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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	<副菜>小松菜と人参の煮浸し 小松菜 人参 水 だし 醤油	小麦	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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	高野豆腐と人参の煮物 高野豆腐 人参 水 だし 醤油	小麦	大豆・豆腐用凝固剤・重曹 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	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

## 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
	豆腐と野菜の煮物 豆腐 チンゲン菜 人参 水 だし 醤油	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・炭酸マグネシウム チンゲン菜（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 ｷﾞﾗ・※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	蒸さつま芋 さつま芋		さつま芋/Kg
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ 玉ねぎ キャベツ 水 だし 塩		玉葱（皮むき）/kg キャベツ（L8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 ｷﾞﾗ・※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
午 後 お や つ	<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

## 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 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油		まがれい 生 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	胡瓜と人参の煮物 きゅうり 人参 水 だし 醤油		きゅうり（AS） / 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 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 小松菜 水 だし 赤味噌		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 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・膨脹剤・乳化剤（ショ糖脂肪酸エステル）

## 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	小麦	鶏肉ささみ 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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
昼 食	かぼちゃの旨煮 かぼちゃ 水 だし 醤油	小麦	かぼちゃ(5玉) / 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 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 ほうれん草 玉ねぎ 水 だし 赤味噌		ほうれん草(L) / 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 大豆・米・食塩・酒精・水
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

## 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
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g
	人参		人参（2L）/K g
	チンゲン菜		チンゲン菜（L）/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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール・水
	ブロッコリーと白菜の煮浸し		
	ブロッコリー		ブロッコリー（AL）/K g
白菜		白菜（L6玉）/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	
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	
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