

2019年5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水	国民の休日						
2木	国民の休日						
3金	憲法記念日 						
4土	みどりの日						
6月	振替休日(こどもの日)						
7火	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの煮物 5倍がゆ 味噌汁	さつまいも 米	ささみ 赤味噌	人参・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース 	小魚せんべい
8水	お弁当の日 						
9木	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと大根の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐	人参・玉ねぎ ブロッコリー・大根 白菜・ほうれん草	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	おやさいぼーる(さつま芋) 	りんご
10金	鶏ミンチと野菜のうどん キャベツとチンゲン菜の煮浸し 蒸さつま芋	うどん さつま芋	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参 キャベツ・チンゲン菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナビスケット	しらす入り5倍がゆ
11土	鶏ささみと野菜の煮物 大根と人参の煮物 5倍がゆ スープ	米	ささみ	玉ねぎ・ピーマン 大根・人参 小松菜・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい
13月	豆腐と野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐	ブロッコリー・玉ねぎ 人参・玉ねぎ キャベツ・チンゲン菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
14火	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	米	カラスガレイ	人参・玉ねぎ かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	しらすわかめせんべい	米粉蒸しパン
16水	豆腐と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐	玉ねぎ・ピーマン キャベツ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	マンナビスケット	小魚せんべい
18木	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	ほうれん草・玉ねぎ 人参・玉ねぎ 人参・大根	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	おやさいぼーる(さつま芋)	米粉蒸しパン
17金	豆腐とじゃが芋の煮物 キャベツと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	じゃが芋 米	豆腐	人参 キャベツ・玉ねぎ チンゲン菜・白菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	マンナビスケット	りんご
18土	鶏ささみと野菜のうどん 小松菜と人参の煮浸し 人参と玉ねぎの煮物	うどん	ささみ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・人参 人参・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ 

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	158kcal	7.0g	1.8g	103mg

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			
20月	豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐	人参・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	しらすわかめせんべい	米粉バナナ蒸しパン
21火	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	じゃが芋 米	タラ	人参・キャベツ ほうれん草・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい 
22水	鶏ミンチと野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	鶏ミンチ	ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・人参 大根・小松菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナビスケット	米粉蒸しパン
23木	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	ささみ	キャベツ・人参 玉ねぎ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	おやさいぼーる(さつま芋)	かぼちゃポーロ
24金	豆腐と野菜のうどん かぼちゃの煮物 白菜と人参の煮浸し	うどん	豆腐・赤味噌	玉ねぎ・小松菜 かぼちゃ 白菜・人参	かつおだし かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナビスケット	しらす入り5倍がゆ
25土	鶏ささみと野菜の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米 巻麩	ささみ	人参・玉ねぎ ブロッコリー・玉ねぎ 人参	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース	小魚せんべい
27月	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ 味噌汁	じゃが芋 米	豆腐	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・チンゲン菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	しらすわかめせんべい	オレンジ 
28火	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参・小松菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース	米粉りんご蒸しパン
29水	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの煮物 5倍がゆ スープ	米	ささみ	玉ねぎ・人参 かぼちゃ 大根・キャベツ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・塩	マンナビスケット	ほうれん草と小松菜せんべい
30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 味噌汁	米	鶏ミンチ	人参・ピーマン 玉ねぎ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	おやさいぼーる(さつま芋)	小魚せんべい
31金	豆腐と野菜のうどん 大根と人参の煮浸し さつま芋の煮物	うどん さつま芋	豆腐	キャベツ・玉ねぎ・人参 大根・人参	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナビスケット	しらす入り5倍がゆ

*毎月の給食献立表を参考に給食の当日までにそれぞれの食品を家庭で必ず食べておいて下さい。
園での食物アレルギーの初めての発症を防ぐためです、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どもに差異があります。
そのためアレルギー対応食は食物アレルギー反応を起こす種類が多いこどもに合わせて献立の食材を考えています。
栄養価についてはどのこどもにも十分に行き届くように考えていますのでご理解をお願い致します。

*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。

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	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	人参		人参(2L)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	さつまいもの煮物		
	さつまいも		さつまいも/Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
	米(国産)		
	水		
<汁物>味噌汁			
人参		人参(2L)/Kg	
玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤味噌		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		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	

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		うるち米・でん粉・砂糖・野菜パウダー・ほうれんそう・こまつな・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄
	ほうれん草と小松菜せんべい		
午 後 お や つ	<デザート>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）
	かぼちゃポーロ		
	<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

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	豆腐と野菜の煮物 豆腐 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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 玉葱(皮むき)/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>ブロッコリーと大根の煮浸し ブロッコリー 大根 水 かつおだし 醤油	小麦	ブロッコリー(AL)/Kg だいこん(2L)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>スープ 白菜 ほうれん草 水 かつおだし 塩		白菜(L6玉)/Kg ほうれん草(L)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 食塩
後 お や	<デザート>りんご りんご		

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
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	キャベツとチンゲン菜の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ（L 8玉）/K g
チンゲン菜		チンゲン菜（L）/K g	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
蒸さつま芋			
さつま芋		さつま芋/K g	
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

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	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g
	ピーマン		ピーマン(AM) / K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	大根と人参の煮物		
	大根		だいこん(2L) / K g
	人参		人参(2L) / K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
	米(国産)		
水			
<汁物>スープ			
小松菜		小松菜	
玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		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・こまつな・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄	

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	豆腐と野菜の煮物 豆腐 ブロッコリー 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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 ブロッコリー(AL) / Kg 玉葱(皮むき) / kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	人参と玉ねぎの煮浸し 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	人参(2L) / Kg 玉葱(皮むき) / kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
	5倍がゆ 米(国産) 水			
	<汁物>味噌汁 キャベツ チンゲン菜 水 かつおだし 赤味噌		キャベツ(L8玉) / Kg チンゲン菜(L) / Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩・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)

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	白身魚と野菜の煮物		
	カラスガレイ		まがれい 生
	人参		人参(2L)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	かぼちゃの煮物		
	かぼちゃ		かぼちゃ(5玉)/Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>スープ			
ほうれん草		ほうれん草(L)/Kg	
玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		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		食用なたね油	

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		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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
	ピーマン		ピーマン（AM）/K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ（L 8玉）/K g
	人参		人参（2L）/K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
5倍がゆ			
米（国産）			
水			
<汁物>スープ			
チンゲン菜		チンゲン菜（L）/K g	
玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		食塩	
後 お や	<デザート>小魚せんべい 小魚せんべい		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

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 ほうれん草 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏むね肉 ほうれん草(L)/Kg 玉葱(皮むき)/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	人参と玉ねぎの煮浸し 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	人参(2L)/Kg 玉葱(皮むき)/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 人参 大根 水 かつおだし 赤味噌		人参(2L)/Kg だいこん(2L)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩・酒精・水
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 食用なたね油

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
	豆腐とじゃが芋の煮物		
昼 食	豆腐		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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
	人参		人参（2L）/K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	キャベツと玉ねぎの煮浸し		
	キャベツ		キャベツ（L 8玉）/K g
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/k g
	水		
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米（国産）			
水			
<汁物>スープ			
チンゲン菜		チンゲン菜（L）/K g	
白菜		白菜（L 6玉）/K g	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		食塩	
後 お や	<デザート>りんご りんご		

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	鶏ささみと野菜のうどん		
	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
	ピーマン		ピーマン(AM) / K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	小松菜と人参の煮浸し		
	小松菜		小松菜
	人参		人参(2L) / K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
人参と玉ねぎの煮物			
人参		人参(2L) / K g	
玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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

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		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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		チンゲン菜(L) / Kg
	人参		人参(2L) / Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し		
	ブロッコリー		ブロッコリー(AL) / Kg
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / kg
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参(2L) / Kg	
玉ねぎ		玉葱(皮むき) / kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
午 後 お やつ	<デザート>米粉バナナ蒸しパン		
	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		食用なたね油
おろしバナナ		バナナ・バナナ果汁・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・酸味料	

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	白身魚と野菜の煮物		
	タラ		すけとうだら
	人参		人参(2L) / Kg
	キャベツ		キャベツ(L8玉) / Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも(皮むき) / kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
ほうれん草		ほうれん草(L) / Kg	
玉ねぎ		玉葱(皮むき) / kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤味噌		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・こまつな・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄	

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		鶏むね肉
	ブロッコリー		ブロッコリー（AL）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜（L6玉）/Kg
	人参		人参（2L）/Kg
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米（国産）			
水			
<汁物>味噌汁			
大根		だいこん（2L）/Kg	
小松菜		小松菜	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
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		食用なたね油	

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	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	キャベツ		キャベツ(L8玉)/Kg
	人参		人参(2L)/Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	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			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>スープ			
チンゲン菜		チンゲン菜(L)/Kg	
玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		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)

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	豆腐と野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豆腐		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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）/kg
	小松菜		小松菜
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水
	かぼちゃの煮物		
	かぼちゃ		かぼちゃ（5玉）/Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
<副菜>白菜と人参の煮浸し			
白菜		白菜（L6玉）/Kg	
人参		人参（2L）/Kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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

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	鶏ささみと野菜の煮物 ささみ 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏肉ささみ 人参（2L）/Kg 玉葱（皮むき）/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し ブロッコリー 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	ブロッコリー（AL）/Kg 玉葱（皮むき）/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>味噌汁 巻麴 人参 水 かつおだし 赤味噌	小麦	小麦粉・グルテン 人参（2L）/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩・酒精・水
後 お や	<デザート>小魚せんべい 小魚せんべい		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

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		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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		人参(2L)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	じゃが芋の煮物		
	じゃが芋		じゃがいも(皮むき)/kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
	米(国産)		
	水		
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱(皮むき)/kg	
チンゲン菜		チンゲン菜(L)/Kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤味噌		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	

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	白身魚と野菜の煮物		
	カラスガレイ		まがれい 生
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g
	ピーマン		ピーマン(AM) / K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g
	人参		人参(2L) / K g
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参(2L) / K g	
小松菜		小松菜	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
午後 お やつ	<デザート>米粉りんご蒸しパン		
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		食用なたね油	
おろしりんご		りんご・濃縮りんご・香料・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC)	

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	鶏ささみと野菜の煮物		
	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
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	かぼちゃの煮物		
	かぼちゃ		かぼちゃ（5玉）/K g
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米（国産）			
水			
<汁物>スープ			
大根		だいこん（2L）/K g	
キャベツ		キャベツ（L8玉）/K g	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		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・こまつな・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄

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 人参 ピーマン 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏むね肉 人参(2L)/Kg ピーマン(AM)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	玉葱(皮むき)/kg 人参(2L)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 ほうれん草 玉ねぎ 水 かつおだし 赤味噌		ほうれん草(L)/Kg 玉葱(皮むき)/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩・酒精・水
後 お や	<デザート>小魚せんべい 小魚せんべい		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

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
	豆腐と野菜のうどん		
昼 食	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豆腐		大豆・凝固剤・塩化マグネシウム・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
	キャベツ		キャベツ（L8玉）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（皮むき）/kg
	人参		人参（2L）/Kg
	水		
	かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん（2L）/Kg
	人参		人参（2L）/Kg
	水		
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
さつまいもの煮物			
さつまいも		さつまいも/Kg	
水			
かつおだし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	