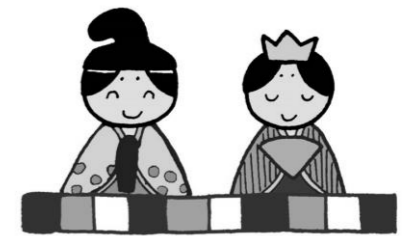


# 2020年3月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11か月頃)



\*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。



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	156kcal	6.9g	1.5g	99mg

\*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			
2月	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	たら 赤味噌	玉ねぎ・人参 ほうれん草・青ねぎ	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	オレンジ
3火	鶏ミンチと野菜の煮物 人参と大根の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	鶏ミンチ 	小松菜・玉ねぎ 人参・大根 人参・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	ひな菓子 みかんジュース
4水	豚ミンチと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ フルーツ(黄桃)	米	豚ミンチ	玉ねぎ・人参・白菜 かぼちゃ 黄桃(缶詰)	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナビスケット	小魚せんべい
5木	白身魚と野菜の味噌煮 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	米	カラスガレイ・赤味噌	キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・青ねぎ	かつおだし かつおだし・醤油 かつおだし・塩	おやさいぼーる	米粉蒸しパン
6金	鶏ミンチと野菜のうどん 白菜と大根の煮浸し 蒸さつま芋	うどん さつま芋	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参 白菜・大根・わかめ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナビスケット	わかめ入り5倍がゆ
7土	豆腐と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐 	キャベツ・人参 玉ねぎ・人参 玉ねぎ・青ねぎ	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
9月	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
10火	鶏ささみと野菜の煮物 ひじきと玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	じゃが芋 米	ささみ	人参 芽ひじき・玉ねぎ・チンゲン菜 わかめ・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	米粉のかぼちゃ蒸しパン
11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	たら 赤味噌	ほうれん草・玉ねぎ キャベツ・人参 大根・青ねぎ	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	小魚せんべい
12木	豚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	豚ミンチ	玉ねぎ・人参 チンゲン菜・人参	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	ほうれん草と小松菜せんべい
13金	鶏ミンチと野菜の味噌うどん かぼちゃの煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し	うどん	鶏ミンチ・赤味噌	白菜・人参 かぼちゃ 小松菜・玉ねぎ	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	わかめ入り5倍がゆ
14土	卒園式						
15月	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	たら 赤味噌	人参・玉ねぎ ほうれん草・玉ねぎ 青ねぎ・わかめ	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	小魚せんべい

\*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。  
園での食物アレルギーの初めての発症を防ぐためです、ご理解をお願いします。

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			
17火	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	ささみ 赤味噌	白菜・人参 ブロッコリー・玉ねぎ チンゲン菜・大根	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	米粉蒸しパン
18水	白身魚と野菜の煮物 さつま芋の煮物 5倍がゆ スープ	さつま芋 米	カラスガレイ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・小松菜	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
19木	豚ミンチと野菜の煮物 チンゲン菜とキャベツの煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豚ミンチ	人参・玉ねぎ チンゲン菜・キャベツ 白菜・わかめ	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	米粉蒸しパン
20金	春分の日						
21土	豆腐と野菜のうどん ほうれん草と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮物	うどん	豆腐	玉ねぎ・青ねぎ ほうれん草・人参 玉ねぎ・人参	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし・醤油	マンナウエハース	わかめ入り5倍がゆ
23月	鶏ささみと野菜の煮物 ひじきと切干大根の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 赤味噌	ブロッコリー・玉ねぎ 芽ひじき・切干大根・人参 わかめ・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	ほうれん草と小松菜せんべい	オレンジ
24火	豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐 	人参・ピーマン チンゲン菜・玉ねぎ キャベツ・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	米粉のバナナ蒸しパン
25水	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	じゃが芋 米	たら 赤味噌	人参 白菜・人参 玉ねぎ・青ねぎ	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	小魚せんべい
26木	鶏ミンチと野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	鶏ミンチ 赤味噌	キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ わかめ・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	かぼちゃポーロ
27金	豚ミンチと野菜のうどん かぼちゃの旨煮 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し	うどん	豚ミンチ	白菜・人参 かぼちゃ 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・醤油	マンナビスケット	わかめ入り5倍がゆ
28土	豆腐と野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐 赤味噌	人参・玉ねぎ 小松菜・玉ねぎ 大根・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	ほうれん草と小松菜せんべい
30月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	じゃが芋 米	ささみ 赤味噌	玉ねぎ・ピーマン 人参・わかめ	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	りんご
31火	家庭協力日						

\*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します。

	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		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	玉ねぎ		玉葱
	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
	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
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		精白米
水			
<汁物>味噌汁			
ほうれん草		ほうれん草(L) / Kg	
青ねぎ		青葱 / 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	
後 お や	<フルーツ>オレンジ		
オレンジ		オレンジ	

	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	鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ミンチ		鶏むね肉
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	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
	人参と大根の煮浸し		
	人参		人参(2L) / Kg
	大根		だいこん(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	
<主食>5倍がゆ	米(国産)		精白米
	水		
<汁物>スープ	人参		人参(2L) / Kg
	玉ねぎ		玉葱
	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		海水
午後 お やつ	ひな菓子		
	ひなあられ(ポン菓子)		うるち米(国内産)・砂糖・食塩・クチナシ色素・ベニコウジ色素・紅花色素
<デザート>みかんジュース	オレンジジュース		オレンジ・香料

	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		豚肉もも
	玉ねぎ		玉葱
	人参		人参（2L）/Kg
	白菜		白菜（L6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
	かぼちゃの旨煮		
	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
	<主食>5倍がゆ		
米（国産）		精白米	
水			
<フルーツ>フルーツ（黄桃）			
黄桃{缶詰}		黄もも・砂糖・酸味料・酸化防止剤（ビタミンC）	
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	

	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
	白身魚と野菜の味噌煮 カラスガレイ キャベツ 人参 水 かつおだし 赤味噌		まがれい 生 キャベツ(L8玉)/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 大豆・米・食塩
昼 食	ほうれん草と玉ねぎの煮浸し ほうれん草 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	ほうれん草(L)/Kg 玉葱 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
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		精白米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 青ねぎ 水 かつおだし 塩		玉葱 青葱/kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<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・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖 食用なたね油

	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
	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
	白菜と大根の煮浸し		
	白菜		白菜（L6玉）/Kg
	大根		だいこん（2L）/Kg
	わかめ		カットワカメ
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	
<フルーツ>蒸さつま芋			
さつま芋		さつま芋/Kg	
午 後 お や つ	わかめ入り5倍がゆ		
米（国産）		精白米	
水			
わかめ		カットワカメ	

	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		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（L 8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
	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
	<主食> 5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物> スープ			
玉ねぎ		玉葱	
青ねぎ		青葱 / 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		海水	
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	

	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		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
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		
	オレンジジュース		オレンジ・香料



	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
	じゃが芋		じゃがいも(皮むぎ) / 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
	ひじきと玉ねぎの煮浸し		
	芽ひじき		ひじき
	玉ねぎ		玉葱
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	
醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>スープ			
わかめ		カットワカメ	
玉ねぎ		玉葱	
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		海水	
<デザート>米粉のかぼちゃ蒸しパン			
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・シヨ糖脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用なたね油	
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	

	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	白身魚と野菜の煮物		
	タラ		すけとうだら
	ほうれん草		ほうれん草（L）/Kg
	玉ねぎ		玉葱
	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
	キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ（L 8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
	<主食> 5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>味噌汁			
大根		だいこん（2L）/Kg	
青ねぎ		青葱/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	
赤味噌		大豆・米・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	

	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	豚ミンチと野菜の煮物		
	豚ミンチ		豚肉もも
	玉ねぎ		玉葱
	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
	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
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		精白米
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
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

	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	<デザート>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
	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
	赤味噌		大豆・米・食塩
	<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>小松菜と玉ねぎの煮浸し		
	小松菜		小松菜
玉ねぎ		玉葱	
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	わかめ入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	わかめ		カットワカメ

	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		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	人参		人参(2L) / Kg
	玉ねぎ		玉葱
	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
	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
	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	
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
青ねぎ		青葱 / kg	
わかめ		カットワカメ	
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	
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	

	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		
昼 食	ささみ		鶏肉ささみ
	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
	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
	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	
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
チンゲン菜		チンゲン菜(L)/Kg	
大根		だいこん(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	
赤味噌		大豆・米・食塩	
<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		原料糖	
水			
油		食用なたね油	
午 後 お や つ			

## 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	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
	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
	さつま芋の煮物		
	さつま芋		さつま芋/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
	<主食>5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱	
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	
塩		海水	
後 お や	<デザート>りんご		
	りんご		

	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
	豚ミンチと野菜の煮物 豚ミンチ 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	豚肉もも 人参(2L)/Kg 玉葱 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
昼 食	チンゲン菜とキャベツの煮浸し チンゲン菜 キャベツ 水 かつおだし 醤油	小麦	チンゲン菜(L)/Kg キャベツ(L8玉)/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
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		精白米
	<汁物>スープ 白菜 わかめ 水 かつおだし 塩		白菜(L6玉)/Kg カットワカメ かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<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・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖 食用なたね油



	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
	青ねぎ		青葱 / 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
	ほうれん草と人参の煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草 (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
玉ねぎと人参の煮物			
玉ねぎ		玉葱	
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	わかめ入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	わかめ		カットワカメ

	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		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
昼 食	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	ブロッコリー		ブロッコリー (AL) /Kg
	玉ねぎ		玉葱
	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
	ひじきと切干大根の煮浸し		
	芽ひじき		ひじき
	切干大根		大根
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	
<主食> 5倍がゆ			
米 (国産)		精白米	
水			
<汁物> 味噌汁			
わかめ		カットワカメ	
玉ねぎ		玉葱	
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	
後 お や	<フルーツ> オレンジ		
	オレンジ		オレンジ

	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		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
	ピーマン		ピーマン（AM）/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>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
	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
	<主食>5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>スープ			
キャベツ		キャベツ（L8玉）/Kg	
玉ねぎ		玉葱	
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		海水	
<デザート>米粉のバナナ蒸しパン			
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		原料糖	
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	

	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	白身魚と野菜の煮物		
	タラ		すけとうだら
	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
	白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜（L6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
	<主食>5倍がゆ		
米（国産）		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱	
青ねぎ		青葱 / 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	
赤味噌		大豆・米・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	

	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		鶏むね肉
	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
	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
	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
	<主食>5倍がゆ		
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
わかめ		カットワカメ	
玉ねぎ		玉葱	
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	
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)	

	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
	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
	かぼちゃの旨煮		
	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
	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	
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	わかめ入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	わかめ		カットワカメ

	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		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
	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>小松菜と玉ねぎの煮浸し		
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	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
	<主食>5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>味噌汁			
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	
赤味噌		大豆・米・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	

	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	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	玉ねぎ		玉葱
	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
	じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも (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
	<主食>5倍がゆ		
	米 (国産)		精白米
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参 (2L) / K g	
わかめ		カットワカメ	
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	
後 お や	<デザート>りんご		
	りんご		