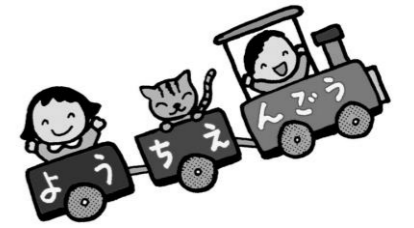


# 2020年4月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11か月頃)



\*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	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	さつま芋 米	ささみ 赤味噌	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	マンナビスケット	小魚せんべい
2木	白身魚と野菜の煮物 ほうれん草と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	カラスガレイ	ブロッコリー・玉ねぎ ほうれん草・人参 キャベツ・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	米粉蒸しパン
3金	鶏ミンチと野菜のうどん 大根と人参の煮浸し かぼちゃの煮物	うどん	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参・白菜 大根・人参 かぼちゃ	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
4土	入園式						
6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	ブロッコリー・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	しらすわかめせんべい	ほうれん草と小松菜せんべい
7火	鶏ミンチと野菜の煮物 チンゲン菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	米	鶏ミンチ	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・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・塩	マンナウエハース	りんご
8水	豆腐と野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	米	豆腐 赤味噌	白菜・人参 ほうれん草・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・塩	マンナビスケット	米粉蒸しパン
9木	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 赤味噌	小松菜・玉ねぎ キャベツ・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	おやさいぼーる	りんご
10金	鶏ミンチと野菜の煮物 大根とチンゲン菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	じゃが芋 米	鶏ミンチ	人参 大根・チンゲン菜 白菜・人参	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	かぼちゃポーロ
11土	豆腐と野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮物	うどん	豆腐	小松菜・玉ねぎ キャベツ・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	しらす入り5倍がゆ
13月	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	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・玉ねぎ 玉ねぎ・ほうれん草	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	米粉のバナナ蒸しパン
14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	カラスガレイ 赤味噌	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	マンナウエハース	りんご
15水	鶏ミンチと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	米	鶏ミンチ	キャベツ・人参 かぼちゃ 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・塩	マンナビスケット	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、ご協力お願いします。

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	161kcal	6.8g	1.8g	94mg

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木	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	豆腐 赤味噌	玉ねぎ・ほうれん草 白菜・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	おやさいぼーる	かぼちゃポーロ
17金	鶏ミンチと野菜のうどん チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 大根と人参の煮物	うどん	鶏ミンチ	ブロッコリー・玉ねぎ チンゲン菜・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・醤油	マンナビスケット	しらす入り5倍がゆ
18土	鶏ささみと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 赤味噌	玉ねぎ・人参 キャベツ・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	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい
20月	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	じゃが芋 米	豆腐 赤味噌	ほうれん草・玉ねぎ 人参・白菜	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	りんご
21火	白身魚と野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	米	たら	キャベツ・人参 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・塩	マンナウエハース	米粉蒸しパン
22水	お弁当の日						
23木	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 スープ	米	ささみ	白菜・人参 ブロッコリー・玉ねぎ 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	米粉のりんご蒸しパン
24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・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・塩	マンナビスケット	小魚せんべい
25土	豆腐と野菜のうどん 小松菜と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮物	うどん	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・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	しらす入り5倍がゆ
27月	白身魚と野菜の煮物 人参とキャベツの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	たら 赤味噌	ブロッコリー・玉ねぎ 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	しらすわかめせんべい	米粉のかぼちゃ蒸しパン
28火	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	砂糖 さつま芋 米	ささみ	人参・チンゲン菜 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	ほうれん草と小松菜せんべい
29水	昭和の日						
30木	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と小松菜の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	米	鶏ミンチ 赤味噌	人参・玉ねぎ 大根・小松菜 白菜・人参	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	米粉蒸しパン

\*食物アレルギーの程度にはそれぞれのこと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と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致します。

2020年4月1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 たべっ子ベビービスケット	小麦・乳・大豆	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
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	さつま芋の旨煮		
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
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	
赤味噌	大豆	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

2020年4月2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 ブロッコリー 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	カラスガレイ ブロッコリー(AL) /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	<副菜>ほうれん草と人参の煮浸し ほうれん草 人参 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	ほうれん草(L) /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		精白米
	<汁物>スープ キャベツ 人参 水 かつおだし 塩		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 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 原料糖 食用なたね油

2020年4月3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・大豆	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
	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・大豆	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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
午 後 お やつ	<デザート>しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2020年4月6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	白身魚と野菜の煮物		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	ブロッコリー		ブロッコリー (AL) /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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	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	
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	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	

2020年4月7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・大豆	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 玉ねぎ ピーマン 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	鶏むね肉 玉葱 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
昼 食	チンゲン菜と人参の煮浸し チンゲン菜 人参 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	チンゲン菜（L）/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		精白米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 かつおだし 塩		玉葱 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 海水
後 お や	<デザート>りんご りんご マンナウエハース		

2020年4月8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・大豆	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	豆腐と野菜の煮物		
	豆腐	大豆	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
	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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
米（国産）		精白米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
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

2020年4月9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 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	カラスガレイ 小松菜 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	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ 人参 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	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 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		精白米
	<汁物>味噌汁 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 赤味噌	大豆	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 大豆・米・食塩
後 お や	<デザート>りんご りんご		



2020年4月10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・大豆	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
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	大根とチンゲン菜の煮浸し		
	大根		だいこん（2L） / 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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
米（国産）		精白米	
水			
<汁物>スープ			
白菜		白菜（L 6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	
塩		海水	
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（シヨ糖脂肪酸エステル）	

2020年4月11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・大豆	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	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
	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・大豆	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（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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
午 後 お やつ	<デザート>しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2020年4月13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	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱	
ほうれん草		ほうれん草(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	大豆・米・食塩	
<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・シヨ糖脂肪酸エステル	
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	

2020年4月14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・大豆	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 カラスガレイ 白菜 人参 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	カラスガレイ 白菜（L6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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
昼 食	じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	じゃがいも（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		精白米
	<汁物>味噌汁 大根 小松菜 水 かつおだし 赤味噌	大豆	だいこん（2L）/Kg 小松菜 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
	<デザート>りんご りんご		
後 お や			

2020年4月15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・大豆	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
	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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
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	

2020年4月16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 ほうれん草 水 かつおだし 醤油	大豆     小麦・大豆	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 玉葱 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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
昼 食	<副菜>白菜と人参の煮浸し 白菜 人参 水 かつおだし 醤油	    小麦・大豆	白菜(L6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 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		精白米
	<汁物>味噌汁 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 赤味噌	    大豆	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 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)

2020年4月17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・大豆	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
	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・大豆	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・大豆	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）/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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
午 後 お や つ	<デザート>しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2020年4月18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・大豆	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
	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・大豆	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(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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
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	
赤味噌	大豆	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



2020年4月20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・大豆	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	豆腐と野菜の煮物		
	豆腐	大豆	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
	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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>味噌汁			
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	
赤味噌	大豆	大豆・米・食塩	
後 お や	<デザート>りんご		
りんご			

2020年4月21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・大豆	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		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
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	

2020年4月22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		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
	<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）
午 後 お や つ	<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

2020年4月23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 白菜 人参 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	鶏肉ささみ 白菜(L6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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
昼 食	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・大豆	ブロッコリー(AL)/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
	5倍がゆ 米(国産) 水		精白米
	<汁物>スープ チンゲン菜 玉ねぎ 水 かつおだし 塩		チンゲン菜(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 海水
	<デザート>米粉のりんご蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 おろしりんご		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 原料糖 食用なたね油 りんご・濃縮りんご・香料・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC)

2020年4月24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・大豆	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
	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	鶏むね肉 玉葱 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
昼 食	じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 かつおだし 醤油	小麦・大豆	じゃがいも（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		精白米
	<汁物>スープ ほうれん草 玉ねぎ 水 かつおだし 塩		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 海水
	<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

2020年4月25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・大豆	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	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
	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・大豆	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）/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・大豆	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
午 後 お やつ	<デザート>しらす入り5倍がゆ		
	米（国産）		精白米
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2020年4月27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	白身魚と野菜の煮物		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>人参とキャベツの煮浸し		
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	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	
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	大豆・米・食塩	
午 後 お やつ	<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
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	

2020年4月28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・大豆	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
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	砂糖		原料糖
	<副菜>さつまいもの旨煮		
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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
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	
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



2020年4月30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		鶏むね肉
	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・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>大根と小松菜の煮浸し		
	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	
醤油	小麦・大豆	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
5倍がゆ			
米(国産)		精白米	
水			
<汁物>味噌汁			
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	大豆・米・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		原料糖
	水		
油		食用なたね油	