

# 2020年9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	168kcal	6.6g	2.3g	98mg



\*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	
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他	午前	午後
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
1火	鶏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	鶏ミンチ	玉ねぎ・小松菜 ブロッコリー・人参  玉ねぎ・キャベツ	米	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
2水	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ  赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参  ほうれん草・人参	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	マンナビスケット	米粉蒸しパン
3木	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	からすがけい	人参・キャベツ 小松菜・玉ねぎ  大根・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油  だし・塩	おやさいぼーる	米粉のリンゴ蒸しパン
4金	豆腐と野菜の煮物 チンゲン菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・人参  玉ねぎ・人参	米	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
5土	鶏ささみと野菜のうどん ほうれん草と人参の煮浸し 白菜と人参の煮浸し	鶏ささみ	大根・青ねぎ ほうれん草・人参 白菜・人参	うどん	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
7月	白身魚と野菜の煮物 ブロッコリーと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら  赤みそ	キャベツ・人参 ブロッコリー・人参  わかめ・小松菜	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	しらすわかめせんべい	米粉のバナナ蒸しパン
8火	鶏ミンチと野菜の煮物 蒸さつま芋 5倍がゆ スープ	鶏ミンチ	ほうれん草・玉ねぎ  青ねぎ・玉ねぎ	さつま芋 米	だし・醤油  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水	お弁当の日				マンナウエハース	かぼちゃポーロ みかんジュース	
10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 味噌汁	鶏ささみ  赤みそ	人参 ブロッコリー・玉ねぎ  玉ねぎ・わかめ	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	おやさいぼーる	小魚せんべい
11金	鶏ミンチと野菜のうどん かぼちゃの煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参 かぼちゃ ほうれん草・玉ねぎ	うどん	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
12土	ツナと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	ツナフレーク  赤みそ	玉ねぎ・キャベツ 大根・人参  人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい
14月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ  赤みそ	玉ねぎ・ピーマン  わかめ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油  だし	しらすわかめせんべい	米粉のかぼちゃ蒸しパン
15火	白身魚と野菜の煮物 ブロッコリーと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがけい	小松菜・玉ねぎ ブロッコリー・人参  大根・人参	米	だし・醤油 だし・醤油  だし・塩	マンナウエハース	米粉の小豆蒸しパン

日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ		
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他	午前	午後	
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類				
16水	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 スープ	鶏ささみ	人参・玉ねぎ キャベツ・人参  わかめ・玉ねぎ	米	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	
17木	白身魚の野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	たら  赤みそ	ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・人参  人参・青ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	おやさいぼーる	米粉のバナナ蒸しパン	
18金	豆腐とじゃが芋の煮物 大根と小松菜の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	人参 大根・小松菜  白菜・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油  だし・塩	マンナビスケット	かぼちゃポーロ	
19土	白身魚と野菜のうどん チンゲン菜と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮物	からすがけい	玉ねぎ・青ねぎ チンゲン菜・人参 玉ねぎ・人参	うどん	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	
21月	敬老の日						敬老の日	
22火	秋分の日						秋分の日	
23水	鶏ささみと野菜の煮物 切干大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ  赤みそ	人参・玉ねぎ 切干大根・人参  わかめ・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	マンナビスケット	米粉蒸しパン	
24木	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	たら  赤みそ	小松菜・玉ねぎ かぼちゃ  人参・白菜	米	だし・醤油 だし・醤油  だし・塩	おやさいぼーる	ほうれん草と小松菜せんべい	
25金	豆腐と野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し 大根と人参の煮物	豆腐	玉ねぎ・チンゲン菜 キャベツ・人参 大根・人参	うどん	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	
26土	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ  赤みそ	小松菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参  白菜・人参	米	だし・醤油 だし・醤油  だし	マンナウエハース	小魚せんべい	
28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	からすがけい  赤みそ	大根・人参 ほうれん草・玉ねぎ  青ねぎ・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油  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	
29火	鶏ミンチと野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 洋梨(缶詰)	鶏ミンチ	人参 小松菜・玉ねぎ  洋梨(缶詰)	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油  だし	マンナウエハース	米粉のさとう蒸しパン	
30水	豆腐と野菜の煮物 蒸さつま芋 5倍がゆ スープ	豆腐	ブロッコリー・玉ねぎ  人参・青ねぎ	さつま芋 米	だし・醤油  だし・塩	マンナビスケット	かぼちゃポーロ	

\*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足りるよう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。



2020年9月1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
デザート	<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・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
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 玉ねぎ 小松菜 水 だし 醤油	小麦	鶏肉 玉ねぎ 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 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
昼食	<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	小麦	ブロッコリー 人参 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ キャベツ 水 だし 塩		玉ねぎ キャベツ 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>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）

2020年9月2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
昼食	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ
	玉ねぎ		玉ねぎ
	ピーマン		ピーマン
	水		
	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>玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉ねぎ
	人参		人参
	水		
	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)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
ほうれん草		ほうれん草	
人参		人参	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩・酒精	
おやつ(午後)	<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・グルコノデルタラクトン・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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム
	水		
油		食用なたね油	

2020年9月3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
昼食	<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
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 からすがれい 人参 キャベツ 水 だし 醤油	小麦	カラスガレイ 人参 キャベツ 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>小松菜と玉ねぎの煮浸し 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	小松菜 玉ねぎ 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		米
	<汁物>スープ 大根 青ねぎ 水 だし 塩		大根 ねぎ 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>米粉のリンゴ蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 りんごジュース		うるち米 コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 食用なたね油 りんご

おやつ(午後)

2020年9月4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
デザート	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼食	<主菜>豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		大豆・凝固剤（塩化Mg）・消泡剤・（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸Mg
	玉ねぎ		玉ねぎ
	ピーマン		ピーマン
	水		
	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>チンゲン菜と人参の煮浸し		
	チンゲン菜		チンゲン菜
	人参		人参
	水		
	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)		米
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉ねぎ	
人参		人参	
水			
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>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9月5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
朝食	<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・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
	<主食>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
	鶏ささみ		鶏ささみ
	大根		大根
	青ねぎ		ねぎ
	水		
	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>ほうれん草と人參の煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
	人參		人參
	水		
	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>白菜と人參の煮浸し		
	白菜		白菜(L6玉)/Kg
人參		人參	
水			
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	
おやつ(午後)	<おやつ>わかめ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	わかめ		カットワカメ

2020年9月7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
デザート	<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	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	だ		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	ェ		キャベツ
	ヲ		人参
	水		
	だ		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	油		
	<副菜>ブロッコリーと人参の煮し		
	菜		ブロッコリー
	人		人参
	参		
	水		
	だ		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
油			
<主食>5倍がゆ			
米		米	
(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
わ		カットワカメ	
か		小松菜	
め			
小			
松			
菜			
水			
だ		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
し		大豆・米・食塩・酒精	
赤			
み			
そ			
おやつ(午後)	<デザート>米粉のバナナ蒸しパン		
	米		うるち米
	粉		
	ー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・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
	キ		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム
	ン		
	グ		
ー			
水			
油		食用なたね油	
お		バナナ・バナナ果汁・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・酸味料	
ろ			
し			
パ			
ナ			

2020年9月8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
デザート	<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・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
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
主食	鶏ひき肉		鶏肉
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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>蒸さつま芋		
	さつま芋		さつま芋
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ		
	青ねぎ		ねぎ
	玉ねぎ		玉ねぎ
水			
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	<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・ほうれん草・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄



2020年9月9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
おやつ (午後)	<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・ほうれん草・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄
おやつ (午後)	<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

2020年9月10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
デザート	<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
主食	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ
	じゃが芋		じゃがいも
	人参		人参
	水		
	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>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
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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)		米
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉ねぎ	
わかめ		カットワカメ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩・酒精	
<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9月11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
デザート	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
主食	<主食>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
	鶏ひき肉		鶏肉
	玉ねぎ		玉ねぎ
	人参		人参
	水		
	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>かぼちゃの煮物		
	かぼちゃ		かぼちゃ
	水		
	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>ほうれん草と玉ねぎの煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
玉ねぎ		玉ねぎ	
水			
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	
おやつ(午後)	<おやつ>わかめ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	わかめ		カットワカメ

2020年9月12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
デザート	<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・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
	<主菜>ツナと野菜の煮物 ツナフレーク 玉ねぎ キャベツ 水 だし 醤油	小麦	きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)・一部に大豆を含む 玉ねぎ キャベツ 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	<副菜>大根と人参の煮浸し 大根 人参 水 だし 醤油	小麦	大根 人参 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		米
汁物	<汁物>味噌汁 人参 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		人参 玉ねぎ 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
	<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・ほうれん草・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄

2020年9月14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
デザート	<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
主食	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ
	玉ねぎ		玉ねぎ
	ピーマン		ピーマン
	水		
	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>じゃが芋の煮物		
	じゃが芋		じゃがいも
	水		
	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)		米
水			
<汁物>味噌汁			
わかめ		カットワカメ	
人参		人参	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩・酒精	
おやつ(午後)	<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・グルコノデルタラクトン・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		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム
	水		
	油		食用なたね油
	かぼちゃ		かぼちゃ

2020年9月15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
デザート	<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・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
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 からすがれい 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	カラスガレイ 小松菜 玉ねぎ 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>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	小麦	ブロッコリー 人参 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		米
	<汁物>スープ 大根 人参 水 だし 塩		大根 人参 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>米粉の小豆蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 ゆで小豆		うるち米 コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・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 原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 食用なたね油 砂糖（国内製造）・小豆・でん粉・食塩
おやつ(午後)			

2020年9月16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
デザート	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
主食	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ
	人参		人参
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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
	人参		人参
	水		
	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)		米	
水			
<汁物>スープ			
わかめ		カットワカメ	
玉ねぎ		玉ねぎ	
水			
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>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9月17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
昼食	<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
	<主菜>白身魚の野菜の煮物		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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>玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉ねぎ
	人参		人参
	水		
	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)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参	
青ねぎ		ねぎ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩・酒精	
<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・グルコノデルタラクトン・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		原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
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	
おやつ(午後)			



2020年9月18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
デザート	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
主食	<主菜>豆腐とじゃが芋の煮物		
	豆腐		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg
	じゃが芋		じゃがいも
	人参		人参
	水		
	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>大根と小松菜の煮浸し		
	大根		大根
	小松菜		小松菜
	水		
	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)		米
水			
<汁物>スープ			
白菜		白菜(L6玉) / Kg	
人参		人参	
水			
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>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9月19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
デザート	<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・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
	<主食>白身魚と野菜のうどん		
昼食	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	からすがれい		カラスガレイ
	玉ねぎ		玉ねぎ
	青ねぎ		ねぎ
	水		
	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>チンゲン菜と人参の煮浸し		
	チンゲン菜		チンゲン菜
	人参		人参
	水		
	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		玉ねぎ	
人参		人参	
水			
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	
おやつ(午後)	<おやつ>わかめ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	わかめ		カットワカメ

2020年9月23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
昼食	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ
	人参		にんじん
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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>切干大根と人参の煮浸し		
	切干大根		大根
	人参		にんじん
	水		
	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)		米	
水			
<汁物>味噌汁			
わかめ		カットワカメ	
玉ねぎ		玉ねぎ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩・酒精	
<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・グルコノデルタラクトン・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・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム	
水			
油		食用なたね油	

おやつ(午後)

2020年9月24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
デザート	<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
主食	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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>かぼちゃの旨煮		
	かぼちゃ		かぼちゃ
	水		
	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)		米
	水		
<汁物>スープ			
人参		人参	
白菜		白菜(L6玉) /Kg	
水			
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	<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・ほうれん草・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄	

2020年9月25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
デザート	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
昼食	<主食>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Mg）・消泡剤（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸Mg
	玉ねぎ		玉ねぎ
	チンゲン菜		チンゲン菜
	水		
	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
	人参		人参
	水		
	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>大根と人参の煮物		
大根		大根	
人参		人参	
水			
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	
おやつ（午後）	<おやつ>わかめ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	わかめ		カットワカメ

2020年9月26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
デザート	<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・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
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	鶏ささみ 小松菜 玉ねぎ 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	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 だし 醤油	小麦	玉ねぎ 人参 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		米
汁物	<汁物>味噌汁 白菜 人参 水 だし 赤みそ		白菜(L6玉)/Kg 人参 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
	<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9月28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
デザート	<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
主食	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	からすがれい		カラスガレイ
	大根		大根
	人参		人参
	水		
	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>ほうれん草と玉ねぎの煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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)		米
水			
<汁物>味噌汁			
青ねぎ		ねぎ	
玉ねぎ		玉ねぎ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩・酒精	
デザート	<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・ほうれん草・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄

2020年9月29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
昼食	<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・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
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉 じゃが芋 人参 水 だし 醤油	小麦	鶏肉 じゃがいも 人参 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>小松菜と玉ねぎの煮浸し 小松菜 玉ねぎ 水 だし 醤油	小麦	小松菜 玉ねぎ 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		米
	<デザート>洋梨(缶詰) 洋梨(缶詰)		洋梨・砂糖・水・クエン酸・ビタミンC・洋なし・酸味料・酸化防止剤（ビタミンC）
	<デザート>米粉のぶどう蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 ぶどうジュース		うるち米 コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・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 原料糖・水酸化カルシウム・珪藻土・活性炭・イオン交換樹脂・水酸化ナトリウム・塩酸・炭酸水素ナトリウム 食用なたね油
おやつ(午後)			



2020年9月30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
デザート	<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・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤（大豆由来）・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD
	<主菜>豆腐と野菜の煮物		
主食	豆腐		大豆・凝固剤（塩化Mg）・消泡剤・（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸Mg
	フロッコリー		フロッコリー
	玉ねぎ		玉ねぎ
	水		
	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>蒸さつま芋		
	さつま芋		さつま芋
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
汁物	<汁物>スープ		
	人参		人参
	青ねぎ		ねぎ
	水		
	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	<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）