

2022年6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	159kcal	6.9g	2.1g	109mg



*そば・落花生の入った食材は使用していません。

日曜日 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 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	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 白菜・人参 小松菜・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	りんご蒸しパン
2 木	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	からすがれい 赤みそ	キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	マンナビスケット
3 金	豆腐と野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し さつま芋の旨煮	豆腐	玉ねぎ・人参 白菜・人参	うどん さつま芋	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
4 土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉 	玉ねぎ・チンゲン菜 大根・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
6 月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	ほうれん草・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすわかれせんべい	蒸しパン
7 火	お弁当の日				ほうれん草と人参の煮浸し	かぼちゃポーロ みかんジュース	
8 水	豆腐と野菜の味噌煮 小松菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・塩 だし・塩	マンナビスケット	りんご
9 木	鶏ミンチと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・人参 かぼちゃ チンゲン菜・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	マンナビスケット
10 金	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ほうれん草 白菜・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	しらすわかれせんべい
11 土	鶏ミンチと野菜の味噌うどん チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 玉ねぎと人参の煮物	鶏ひき肉・赤みそ	大根・人参 チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	うどん	だし 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
13 月	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 味噌汁	からすがれい 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかれせんべい	小魚せんべい
14 火	鶏ささみと野菜の煮物 さつま芋の旨煮 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	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	りんご
15 水	鶏ミンチと野菜の煮物 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	キャベツ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	マンナビスケット



*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	
		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 木	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	小松菜・玉ねぎ 大根・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	かぼちゃ蒸しパン
17 金	豆腐と野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し かぼちゃの旨煮	豆腐	玉ねぎ・ほうれん草 キャベツ・人参 かぼちゃ	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	しらす入り5倍がゆ
18 土	鶏ミンチと野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉 	玉ねぎ・チンゲン菜 白菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	ほうれん草と人参の煮浸し
20 月	鶏ささみと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	小松菜・玉ねぎ 大根・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかれせんべい	蒸しパン
21 火	豆腐と野菜の煮物 さつま芋の旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン ほうれん草・人参	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	りんご
22 水	白身魚と野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	からすがれい 赤みそ	白菜・人参 小松菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	ぶどう蒸しパン
23 木	鶏ささみと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	ほうれん草・玉ねぎ かぼちゃ キャベツ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	かぼちゃポーロ
24 金	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・人参 小松菜・玉ねぎ	じゃが芋 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
25 土	鶏ミンチと野菜のうどん 大根と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮物	鶏ひき肉	玉ねぎ・チンゲン菜 大根・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	しらす入り5倍がゆ
27 月	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 人参・ほうれん草	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかれせんべい	マンナビスケット
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	鶏ささみ	人参・玉ねぎ 小松菜・玉ねぎ	さつま芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	りんご
29 水	白身魚と野菜の味噌煮 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら・赤みそ	人参 大根・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	バナナ蒸しパン
30 木	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮物 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参・ほうれん草	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	蒸しパン

*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。

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ 前	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット		小麦粉・砂糖・牛乳・どうもろこしてん粉・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>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏むね肉 玉ねぎ ピーマン 水 だし 醤油		鶏むね肉 玉葱 ピーマン 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 だし 醤油		白菜(L6玉) /Kg にんじん 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>味噌汁 小松菜 玉ねぎ 水 だし 赤みそ		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 大豆・米・食塩
	<おやつ>りんご蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 おろしりんご		小麦粉 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 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)・
おやつ (午後)			

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>野菜ハイハイ		
	野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
昼食	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	からすがれい		カラスガレイ
	キャベツ		キャベツ
	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		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		玉葱
	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		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		にんじん	
玉ねぎ		玉葱	
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	
<デザート>マンナビスケット			
マンナビスケット			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

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース		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
昼食	<主食>豆腐と野菜のうどん		
	うどん		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉
	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・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
<副菜>さつまいもの旨煮			
さつまいも		さつまいも	
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		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>しらす入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	しらす		いわし類の稚魚・食塩

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>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏むね肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん
	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		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		玉葱	
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	
塩		海水	
デザート	<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

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>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>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		メークイン
	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		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		玉葱
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	
塩		海水	
おやつ (午後)	<デザート>蒸しパン		
	小麦粉		小麦粉
	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・シヨ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
油		食用なたね油	

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

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		小麦粉・砂糖・牛乳・どうもろこしてん粉・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>豆腐と野菜の味噌煮		
	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・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>小松菜と人参の煮浸し		
	小松菜		小松菜
	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		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		玉葱	
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	
塩		海水	
デザート	<デザート>りんご		
	りんご		りんご

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>野菜ハイハイ		
	野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
主食	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏むね肉	鶏むね肉	
	玉ねぎ	玉葱	
	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	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		
	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	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			
チンゲン菜	チンゲン菜		
玉ねぎ	玉葱		
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		
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

(認)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・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	ほうれん草		ほうれん草
	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		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		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		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		玉葱	
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	
塩		海水	
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

(認)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>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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
昼食	<主菜>鶏ミンチと野菜の味噌うどん		
	うどん		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉
	鶏むね肉		鶏むね肉
	大根		だいこん
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<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
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮物		
玉ねぎ		玉葱	
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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
<おやつ>しらす入り5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
しらす		いわし類の稚魚・食塩	

(認)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		
	からすがれい		カラスガレイ
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>ほうれん草と人参の煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
	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		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		玉葱	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
デザート	<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

(認)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>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>さつま芋の旨煮		
	さつま芋		さつまいも
	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		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		玉葱	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
デザート	<デザート>りんご		
	りんご		りんご

(認)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
昼食	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏むね肉		鶏むね肉
	キャベツ		キャベツ
	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		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
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		玉葱	
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	
塩		海水	
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

(認)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(午前)	<デザート>野菜ハイハイ		
	野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄
昼食	<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		玉葱
	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		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		メークイン
	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		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			
大根		だいこん	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
おやつ(午後)	<おやつ>かぼちゃ蒸しパン		
	小麦粉		小麦粉
	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	

(認)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>マンナビスケット		
	マンナビスケット		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		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉
	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・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	ほうれん草		ほうれん草
	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		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		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		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			
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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
<おやつ>しらす入り5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
しらす		いわし類の稚魚・食塩	

(認)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
昼食	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏むね肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		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		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		玉葱	
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	
塩		海水	
<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

(認)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>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>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん
	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		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		にんじん	
玉ねぎ		玉葱	
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	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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・シヨ糖脂脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	

(認)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	<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・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>さつまい芋の旨煮		
	さつまい芋		さつまいも
	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		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			
ほうれん草		ほうれん草	
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	
塩		海水	
デザート	<デザート>りんご		
	りんご		りんご

(認)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>白身魚と野菜の煮物		
	からすかれい		カラスガレイ
	白菜		白菜(L6玉)/Kg
	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		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		
	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		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		玉葱	
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
<おやつ>ぶどう蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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			
油		食用なたね油	
ぶどうジュース		ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料	

(認)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>野菜ハイハイ		
	野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・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(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		
	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		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			
キャベツ		キャベツ	
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	
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)

(認)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)・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		メークイン
	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		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			
小松菜		小松菜	
玉ねぎ		玉葱	
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>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

(認)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>マンナウエハース		
	マンナウエハース		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
昼食	<主菜>鶏ミンチと野菜のうどん		
	うどん		めん・小麦粉・食塩・加工澱粉
	鶏むね肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮物		
玉ねぎ		玉葱	
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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
<おやつ>しらす入り5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
しらす		いわし類の稚魚・食塩	

(認)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>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・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		メークイン
	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		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		にんじん
ほうれん草		ほうれん草	
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	
<デザート>マンナビスケット			
マンナビスケット		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	

(認)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
昼食	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤
	人参		にんじん
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>さつま芋の旨煮		
	さつま芋		さつまいも
	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		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		
	小松菜		小松菜
玉ねぎ		玉葱	
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>りんご		
	りんご		りんご

(認)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>白身魚と野菜の味噌煮		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	じゃが芋		メークイン
	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
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん
	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		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		
チンゲン菜		チンゲン菜	
玉ねぎ		玉葱	
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	
<おやつ>バナナ蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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			
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	

(認)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>野菜ハイハイ		
	野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏むね肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱
	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		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮物		
	玉ねぎ		玉葱
	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		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		にんじん	
ほうれん草		ほうれん草	
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	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦粉	
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・シヨ糖脂脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	