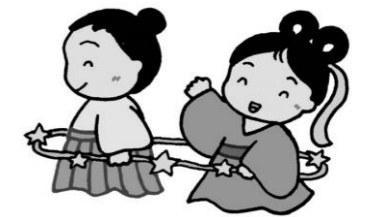


2022年7月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11か月頃)



*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	112mg

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

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		
		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		午前	午後
1金	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	豆腐	玉ねぎ・小松菜 キャベツ・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
2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
4月	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	鶏ささみ	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 小松菜・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすわかめせんべい	りんご
5火	お弁当の日					かぼちゃポーロ みかんジュース	
6水	白身魚と野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	バナナ蒸しパン
7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	鶏ささみ	ピーマン 玉ねぎ・人参 玉ねぎ・チンゲン菜	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	マンナビスケット
8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・小松菜 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	マンナウエハース	しらす入り5倍がゆ
9土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	小魚せんべい
11月	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 キャベツ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかめせんべい	マンナビスケット
12火	豆腐と野菜の味噌煮 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 大根・人参 玉ねぎ・ほうれん草	米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	かぼちゃ蒸しパン
13水	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 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	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナビスケット	りんご
14木	鶏ミンチと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・ピーマン 人参・ほうれん草	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	蒸しパン
15金	豆腐と野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	人参 小松菜・玉ねぎ 人参・キャベツ	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

*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。

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		
		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		午前	午後
16土	鶏ミンチと野菜のうどん 玉ねぎと人参の煮浸し 白菜と人参の煮浸し	鶏ひき肉	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・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	しらす入り5倍がゆ
18月	海の日						
19火	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	たら	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・人参	じゃが芋 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
20水	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	白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ・チンゲン菜	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
21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	からすがれい 赤みそ	小松菜・玉ねぎ キャベツ・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	りんご
22金	豆腐と野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・チンゲン菜	さつまいも 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
23土	鶏ミンチと野菜のうどん 白菜と人参の煮浸し 小松菜と玉ねぎの煮浸し	鶏ひき肉	大根・人参 白菜・人参 小松菜・玉ねぎ	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
25月	豆腐と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	豆腐 赤みそ	玉ねぎ・チンゲン菜 キャベツ・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	しらすわかめせんべい	マンナビスケット
26火	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	鶏ささみ 赤みそ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・ほうれん草	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	りんご蒸しパン
27水	白身魚と野菜の味噌煮 小松菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	からすがれい・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
28木	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	鶏ひき肉 赤みそ	玉ねぎ・人参 大根・人参 ほうれん草・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	しらすわかめせんべい
29金	豆腐と野菜のうどん かぼちゃの旨煮 キャベツと人参の煮浸し	豆腐	玉ねぎ・小松菜 かぼちゃ キャベツ・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	しらす入り5倍がゆ
30土	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・チンゲン菜 白菜・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

*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。

	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
	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		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・	
<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>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
おやつ	<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・
	鶏ひき肉		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(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

	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>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
	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>玉ねぎと人参の煮浸し		
	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>スープ			
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	
塩		海水	
<デザート>りんご			
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
お こ し や ち	<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 ち (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（ショ糖脂肪酸エステル）
お や ち (午 後)	<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
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		
	たら		スケソウダラ・食塩・pH調整剤
	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>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
	<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	
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	
おやつ(午後)	<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	

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<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
	じゃが芋		メークイン
	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>玉ねぎと人参の煮浸し 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>スープ 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	
塩		海水	
<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

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>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
	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		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		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(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

	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		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	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>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>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
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>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>玉ねぎと人参の煮浸し		
	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			
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	
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

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>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>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	
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	
塩		海水	
<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・ショ糖脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用なたね油	
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	

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		
	からすがれい		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>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			
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	
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

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>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		
	鶏ひき肉		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>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・
	<主食>5倍がゆ		
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
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	
塩		海水	
<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		食用大豆油・食用なたね油・シリコーン・アレルギー情報	

おやつ(午後)

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		
	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
	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
	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>スープ			
人参		にんじん	
キャベツ		キャベツ	
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（ショ糖脂肪酸エステル）

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
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>鶏ミンチと野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	鶏ひき肉		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>玉ねぎと人参の煮浸し		
	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・	
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

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>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		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		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		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

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	<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
	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>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		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	
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	
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・ショ糖脂肪酸エステル
	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	

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<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>白身魚と野菜の煮物 からすがれい		カラスガレイ
	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>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・
	<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>りんご 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
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
	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・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
<汁物>スープ			
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	
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（ショ糖脂肪酸エステル）

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
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
	<主菜>鶏ミンチと野菜のうどん うどん 鶏むね肉 大根 人参 水 だし 醤油		めん(小麦粉(食塩(加工澱粉)、鶏むね肉、だいこん、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)
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)
	<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)
	<おやつ>しらす入り5倍がゆ 米(国産) 水 しらす		米、いわし類の稚魚・食塩
おやつ(午後)			

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>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
	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>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・	
<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	

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
	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>味噌汁			
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	
赤みそ		大豆・米・食塩	
<おやつ>りんご蒸しパン			
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)・	
おやつ(午後)			

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	<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		
	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
	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	
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・ショ糖脂肪酸エステル
	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	

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>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		
	鶏ひき肉	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>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		
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		
赤みそ	大豆・米・食塩		
<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	

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
	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		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		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・	
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

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		
	鶏ひき肉		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>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>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