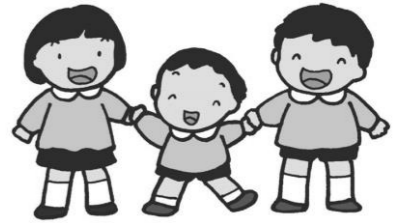


2019年4月度 和泉チャイルド幼稚園 中期メニュー(7~8か月頃)



*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	138kcal	5.8g	1.6g	85mg

*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

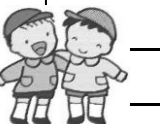
日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		黄◇ 熱や力のもとになるもの	赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	午前(3号のみ)	午後
		穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
1月	鶏ささみと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 赤味噌	ほうれん草・玉ねぎ 大根・人参 人参・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	しらすわかめせんべい	米粉蒸しパン
2火	白身魚と野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ 赤味噌	ブロッコリー・人参 かぼちゃ キャベツ・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	小魚せんべい
3水	鶏ミンチと野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	じゃが芋 米	鶏ミンチ 赤味噌	人参 人参・玉ねぎ 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	かぼちゃポーロ
4木	豆腐と野菜の煮物 人参とキャベツの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米・押麦	豆腐 赤味噌	玉ねぎ・ピーマン 人参・キャベツ 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	おやさいぼーる	米粉蒸しパン
5金	鶏ミンチと野菜のうどん じゃが芋の煮物 ほうれん草とブロッコリーの煮浸し	うどん じゃが芋	鶏ミンチ	玉ねぎ・人参 ほうれん草・ブロッコリー	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7倍がゆ
6土	入園式						
8月	鶏ささみと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 赤味噌	人参・玉ねぎ 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	しらすわかめせんべい	米粉蒸しパン
9火	白身魚と野菜の煮物 蒸さつま芋 7倍がゆ 味噌汁	さつま芋 米	タラ 赤味噌	チンゲン菜・人参 人参・玉ねぎ	かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース	かぼちゃポーロ
10水	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	米	豆腐 赤味噌	玉ねぎ・ピーマン 白菜・人参 キャベツ・大根	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
11木	白身魚と野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ 赤味噌	かぼちゃ・玉ねぎ 人参・玉ねぎ 人参・チンゲン菜	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	米粉さつま芋蒸しパン
12金	鶏ミンチと野菜の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	じゃが芋 米	鶏ミンチ	人参 ブロッコリー・玉ねぎ 白菜・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	ほうれん草と小松菜せんべい
13土	鶏ささみと野菜のうどん キャベツと玉ねぎの煮浸し 大根と人参の煮物	うどん	ささみ	人参・玉ねぎ キャベツ・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	マンナウエハース	しらす入り7倍がゆ
15月	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	じゃが芋 米	カラスガレイ	ほうれん草・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・塩	しらすわかめせんべい	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。
園での食品アレルギーの初めての発症を防ぐためですので、ご協力をお願いします。

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			
16火	鶏ミンチと野菜の煮物 さつま芋と玉ねぎの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	さつま芋 米	鶏ミンチ 赤味噌	人参・ピーマン 玉ねぎ 小松菜・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	米粉バナナ蒸しパン
17水	白身魚と野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	タラ 赤味噌	キャベツ・人参 人参・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	マンナビスケット	米粉蒸しパン
18木	豆腐と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 7倍がゆ スープ	じゃが芋 米	鶏ミンチ	人参・ブロッコリー 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	おやさいぼーる	小魚せんべい
19金	鶏ささみと野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し かぼちゃの旨煮	うどん	豆腐	玉ねぎ・人参 キャベツ・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7倍がゆ
20土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮物 7倍がゆ 味噌汁	米 巻麩	鶏ミンチ 赤味噌	小松菜・玉ねぎ 大根・人参 白菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい
22月	鶏ささみと野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 赤味噌	玉ねぎ・ピーマン 人参・玉ねぎ 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	マンナビスケット	りんご
23火	豆腐とじゃが芋の煮物 ブロッコリーと玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	じゃが芋・砂糖 米	豆腐	人参 ブロッコリー・玉ねぎ 小松菜・白菜	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	小魚せんべい
24水	お弁当の日						
25木	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ 赤味噌	ほうれん草・人参 玉ねぎ・人参 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	おやさいぼーる	米粉蒸しパン
26金	豆腐と野菜の煮物 さつま芋の煮物 7倍がゆ スープ	さつま芋 米	豆腐	白菜・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・塩	マンナビスケット	オレンジ
27土	鶏ささみと野菜のうどん 玉ねぎとほうれん草の煮浸し 大根の煮物	うどん	ささみ	玉ねぎ・人参 玉ねぎ・ほうれん草 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	マンナウエハース	しらす入り7倍がゆ
29月	昭和の日						
30火	退位の日						

*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致します。



2019年4月1日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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
	ほうれん草		ほうれん草(L) / K g
	玉ねぎ		玉葱(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
	大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん(2L) / 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	
7倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参(2L) / K g	
玉ねぎ		玉葱(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	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・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			
水			
油		食用なたね油	

2019年4月2日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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		
	カラスガレイ		まがれい 生
	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	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
	7倍がゆ		
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
キャベツ		キャベツ(L8玉) /Kg	
小松菜		小松菜 /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・酒精・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

2019年4月3日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<副菜>人参と玉ねぎの煮浸し		
	人参		人参（2L）/K g
	玉ねぎ		玉葱（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
	7倍がゆ		
米（国産）			
水			
<汁物>スープ			
ほうれん草		ほうれん草（L）/K g	
玉ねぎ		玉葱（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	
塩		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・膨脹剤・乳化剤（ショ糖脂肪酸エステル）	

2019年4月4日(木)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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 ピーマン 水 かつおだし 醤油		丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・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(皮むき) / k g ピーマン(AM) / K g 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	人参とキャベツの煮浸し 人参 キャベツ 水 かつおだし 醤油		人参(2L) / K g キャベツ(L8玉) / K g 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
	7倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ チンゲン菜 水 かつおだし 赤味噌		玉葱(皮むき) / k g チンゲン菜(L) / K g 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・水
午 後 お やつ	<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・ショ糖脂肪酸エステル 食用なたね油

2019年4月5日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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（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
	じゃが芋の煮物		
	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
ほうれん草とブロッコリーの煮浸し			
ほうれん草		ほうれん草（L）/K g	
ブロッコリー		ブロッコリー（AL）/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	
午 後 お やつ	しらす入り7倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2019年4月8日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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
	人参		人参(2L)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(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
	<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	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	7倍がゆ		
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
小松菜		小松菜/kg	
玉ねぎ		玉葱(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	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・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・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		
	水		
油		食用なたね油	

2019年4月9日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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		
	タラ		すけとうだら
	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
	醤油	小麦	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	蒸さつま芋		
	さつま芋		さつま芋/Kg
	7倍がゆ		
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁	人参		人参(2L)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(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
	赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・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・膨張剤・乳化剤(ショ糖脂肪酸エステル)	

2019年4月10日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・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（皮むき）/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
	白菜と人参の煮浸し		
	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
	7倍がゆ		
	米（国産）		
水			
<汁物>スープ			
キャベツ		キャベツ（L8玉）/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	
塩		食塩	
後 お や	<デザート>りんご		
りんご			

2019年4月11日(木)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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 かぼちゃ 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	まがれい 生 かぼちゃ(5玉)/Kg 玉葱(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
昼 食	人参と玉ねぎの煮浸し 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	人参(2L)/Kg 玉葱(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
	7倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 人参 チンゲン菜 水 かつおだし 赤味噌		人参(2L)/Kg チンゲン菜(L)/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・酒精・水
午 後 お やつ	<デザート>米粉さつま芋蒸しパン 米粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油 さつま芋		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 食用なたね油 さつま芋/Kg

2019年4月12日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ミンチ		鶏むね肉
	人参		人参（2L）/Kg
	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
	<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（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
	7倍がゆ		
	米（国産）		
水			
<汁物>スープ			
白菜		白菜（L6玉）/Kg	
小松菜		小松菜/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		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・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄	

2019年4月13日(土)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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	鶏ささみと野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	ささみ		鶏肉ささみ
	人参		人参(2L)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(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
	<副菜>キャベツと玉ねぎの煮浸し		
	キャベツ		キャベツ(L8玉)/Kg
	玉ねぎ		玉葱(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
	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	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール	
午 後 お や つ	しらす入り7倍がゆ		
	米(国産)		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2019年4月15日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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		
	カラスガレイ		まがれい(99)・ジェファー液(クロレラエキス)(0.3)・ミールアップ(PH調整剤)(0.6)・食塩(0.1)
	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
	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
	7倍がゆ		
	米(国産)		
	水		
<汁物>スープ			
人参		人参(2L)/Kg	
玉ねぎ		玉葱(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	
塩		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)	

2019年4月16日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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
	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
	さつま芋と玉ねぎの旨煮		
	さつま芋		さつま芋/Kg
	玉ねぎ		玉葱(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
	7倍がゆ		
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
小松菜		小松菜/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・酒精・水	
午 後 お やつ	<デザート>米粉バナナ蒸しパン		
	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		
	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	

2019年4月17日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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		
	タラ		すけとうだら
	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
	人参と玉ねぎの煮浸し		
	人参		人参（2L）/Kg
	玉ねぎ		玉葱（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
	7倍がゆ		
米（国産）			
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・酒精・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・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		
	水		
油		食用なたね油	

2019年4月18日(木)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	豆腐と野菜の煮物		
	鶏ミンチ		鶏むね肉
	人参		人参(2L) / Kg
	フロッコリー		フロッコリー(AL) / 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	
7倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱(皮むき) / kg	
小松菜		小松菜 / 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		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

2019年4月19日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	鶏ささみと野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豆腐		丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・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（皮むき）/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
	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	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	
午 後 お や つ	しらす入り7倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2019年4月20日(土)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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 / k g
	玉ねぎ		玉葱(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
	大根と人参の煮物		
	大根		だいこん(2L) / 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
	7倍がゆ		
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
巻麩	小麦	小麦粉・グルテン	
白菜		白菜(L6玉) / 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・酒精・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・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄	

2019年4月22日(月)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	鶏ささみと野菜の煮物		
	ささみ		鶏肉ささみ
	玉ねぎ		玉葱（皮むき） / k g
	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
	人参と玉ねぎの煮浸し		
	人参		人参（2L） / K g
	玉ねぎ		玉葱（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
	7倍がゆ		
米（国産）			
水			
<汁物>味噌汁			
チンゲン菜		チンゲン菜（L） / 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	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
後 お や	<デザート>りんご		
りんご			

2019年4月23日(火)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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	豆腐とじゃが芋の煮物		
	豆腐		丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム(にがり)・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
	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
	砂糖		
	<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) / K g
	玉ねぎ		玉葱(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
	7倍がゆ		
米(国産)			
水			
<汁物>スープ			
小松菜		小松菜 / k g	
白菜		白菜(L6玉) / 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		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	

2019年4月24日(水)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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・小松菜・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄
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		
	みかんジュース		果実・うんしゅうみかん・オレンジ・香料

2019年4月25日(木)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	白身魚と野菜の煮物 カラスガレイ ほうれん草 人参 水 かつおだし 醤油		まがれい(99)・ジェファー液(クロレラエキス)(0.3)・ミールアップ(PH調整剤)(0.6)・食塩(0.1) 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
		小麦	
	玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 かつおだし 醤油		玉葱(皮むき)/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
		小麦	
	7倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 キャベツ 玉ねぎ 水 かつおだし 赤味噌		キャベツ(L8玉)/Kg 玉葱(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 大豆・米・食塩・酒精・水
	午 後 お やつ	<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	

2019年4月26日(金)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		丸大豆・凝固剤・塩化マグネシウム（にがり）・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		
	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
	7倍がゆ		
	米（国産）		
	水		
<汁物>スープ			
小松菜		小松菜/k g	
玉ねぎ		玉葱（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	
塩		食塩	
後 お や	<フルーツ>オレンジ		
	オレンジ		オレンジ

2019年4月27日(土)

和泉チャイルド幼稚園

離乳食中期

	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	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	鶏ささみと野菜のうどん		
	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	ささみ		鶏肉ささみ
	玉ねぎ		玉葱(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
	玉ねぎとほうれん草の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g
	ほうれん草		ほうれん草(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	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	大根の煮物		
大根		だいこん(2L) / 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	
午 後 お や つ	しらす入り7倍がゆ		
	米(国産)		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩