

2019年9月度 和泉チャイルド幼稚園 中期メニュー(7~8か月頃)



*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	
		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			
2月	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	鶏ミンチ 赤味噌	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参・小松菜	かつおだし・醤油 かつおだし・醤油 かつおだし	マンナビスケット	オレンジ
3火	白身魚と野菜の煮物 チンゲン菜と人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	米	タラ	ブロッコリー・玉ねぎ チンゲン菜・人参 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
4水	お弁当の日				ほうれん草と小松菜せんべい	かぼちゃポーロ みかんジュース	
5木	鶏ささみと野菜の煮物 小松菜の白菜の煮浸し 7倍がゆ スープ	米	ささみ	玉ねぎ・ピーマン 小松菜・白菜 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	りんご
6金	豆腐と野菜の煮物 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	豆腐	人参 ブロッコリー・玉ねぎ 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	マンナビスケット	小魚せんべい
7土	鶏ささみと野菜のうどん 大根と人参の煮物 玉ねぎと小松菜の煮浸し	うどん	ささみ	玉ねぎ・人参 大根・人参 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・醤油	マンナウエハース	しらす入り7倍がゆ
9月	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	じゃが芋 米	鶏ミンチ 赤味噌	ピーマン 玉ねぎ・人参 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	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
10火	豆腐と野菜の煮物 人参と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	米	豆腐	玉ねぎ・小松菜 人参・玉ねぎ 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	マンナウエハース	米粉蒸しパン
11水	鶏ミンチと野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 7倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ 赤味噌	白菜・人参 かぼちゃ 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	ほうれん草と小松菜せんべい
12木	鶏ささみと野菜の煮物 小松菜と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	さつまいも 米	ささみ	人参 小松菜・玉ねぎ 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	おやさいぼーる	りんご
13金	豆腐と野菜のうどん ブロッコリーと人参の煮浸し じゃが芋の煮物	うどん じゃが芋	豆腐	チンゲン菜・玉ねぎ ブロッコリー・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7倍がゆ
14土	鶏ミンチと野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	鶏ミンチ 赤味噌	人参・玉ねぎ 白菜・人参 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	マンナウエハース	小魚せんべい
16月	敬老の日						

*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、ご協力をお願いします。

*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	118kcal	5.7g	1.3g	84mg



日曜日 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			
17火	鶏ささみと野菜の煮物 ブロッコリーと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	米	ささみ	人参・玉ねぎ ブロッコリー・人参 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	マンナウエハース	ほうれん草と小松菜せんべい
18水	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 玉ねぎ・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	オレンジ
19木	豆腐と野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	豆腐 赤味噌	小松菜・玉ねぎ 大根・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	おやさいぼーる	米粉蒸しパン
20金	鶏ミンチとじゃが芋の煮物 チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 7倍がゆ スープ	じゃが芋 米	鶏ミンチ	人参 チンゲン菜・玉ねぎ 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	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
21土	豆腐と野菜のうどん 人参と玉ねぎの煮浸し 小松菜と人参の煮浸し	うどん	豆腐	玉ねぎ・ピーマン 人参・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・醤油	マンナウエハース	しらす入り7倍がゆ
23月	秋分の日						
24火	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	ささみ 赤味噌	ブロッコリー・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 人参・ほうれん草	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	オレンジ
25水	白身魚と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 7倍がゆ スープ	米	タラ	人参・玉ねぎ キャベツ・人参 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	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
26木	鶏ミンチと野菜の煮物 蒸さつま芋 7倍がゆ 味噌汁	さつま芋 米	鶏ミンチ 赤味噌	ブロッコリー・人参 ほうれん草・人参	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
27金	豆腐と野菜のうどん かぼちゃの旨煮 小松菜と玉ねぎの煮浸し	うどん	豆腐	白菜・人参 かぼちゃ 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・醤油	マンナビスケット	しらす入り7倍がゆ
28土	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	ほうれん草・玉ねぎ キャベツ・人参 人参・大根	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
30月	白身魚と野菜の煮物 ブロッコリーと人参の煮浸し 7倍がゆ 味噌汁	米	カラスガレイ 赤味噌	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・人参 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	しらすわかめせんべい	りんご

*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9月2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
	鶏ミンチと野菜の煮物		
昼 食	鶏ミンチ		鶏むね肉
	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
	玉ねぎと人参の煮浸し		
	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	
7倍がゆ			
米（国産）			
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参（2L）/K g	
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	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
後 お や	<フルーツ>オレンジ オレンジ		オレンジ

2019年9月3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
	白身魚と野菜の煮物 タラ ブロッコリー 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	すけとうだら ブロッコリー（AL）/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	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	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
	7倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>スープ 大根 人参 水 かつおだし 塩		だいこん（2L）/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

2019年9月4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・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

2019年9月5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
	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(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
	小松菜の白菜の煮浸し		
	小松菜		小松菜
	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	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	
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	
後 お や	<デザート>りんご りんご		

2019年9月6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
	豆腐と野菜の煮物		
昼 食	豆腐		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
	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
	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			
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	
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

2019年9月7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
	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
	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
	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
	玉ねぎと小松菜の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g
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	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9月9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
	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ じゃが芋 ピーマン 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏むね肉 じゃがいも（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	玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	玉葱（皮むき）/k g 人参（2L）/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 チンゲン菜 玉ねぎ 水 かつおだし 赤味噌		チンゲン菜（L）/K g 玉葱（皮むき）/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
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9月10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
	豆腐と野菜の煮物		
昼 食	豆腐		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(皮むき) / k g
	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	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>スープ			
キャベツ		キャベツ(L8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	
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9月11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>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	鶏ミンチと野菜の煮物		
	カラスガレイ		まがれい 生
	白菜		白菜 (L 6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
7倍がゆ			
米 (国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱 (皮むき) /kg	
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・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・こまつな・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄	

2019年9月12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(さつまい)		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		
昼 食	ささみ		鶏肉ささみ
	さつまい		さつまい/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
	小松菜と玉ねぎの煮浸し		
	小松菜		小松菜
	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			
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		海水	
後 お や	<デザート>りんご りんご		

2019年9月13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
	豆腐と野菜のうどん		
昼 食	うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
	豆腐		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
	チンゲン菜		チンゲン菜（L）/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
	ブロッコリーと人参の煮浸し		
	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	
午 後 お や つ	じゃが芋の煮物		
	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
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9月14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
	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏むね肉 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
昼 食	白菜と人参の煮浸し 白菜 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	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
	7倍がゆ 米(国産) 水		
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ 小松菜 水 かつおだし 赤味噌		玉葱(皮むき)/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・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9月17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
	鶏ささみと野菜の煮物		
昼 食	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
	ブロッコリーと人参の煮浸し		
	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
7倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱(皮むき)/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	
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

2019年9月18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
	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	小麦	まがれい 生 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
昼 食	玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	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
	7倍がゆ 米（国産） 水		
	<汁物>味噌汁 玉ねぎ 白菜 水 かつおだし 赤味噌		玉葱（皮むき）/kg 白菜（L6玉）/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
	<フルーツ>オレンジ オレンジ		オレンジ
後 お や			

2019年9月19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 小松菜 玉ねぎ 水 りんご 醤油	小麦	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 玉葱(皮むき) / 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	大根と人参の煮浸し 大根 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	だいこん(2L) / K g 人参(2L) / 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 キャベツ 人参 水 かつおだし 赤味噌		キャベツ(L8玉) / K g 人参(2L) / 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
	<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

2019年9月20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
	鶏ミンチとじゃが芋の煮物 鶏ミンチ じゃが芋 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏むね肉 じゃがいも（皮むき）/k g 人参（2L）/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	チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し チンゲン菜 玉ねぎ 水 かつおだし 醤油	小麦	チンゲン菜（L）/K g 玉葱（皮むき）/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>スープ 人参 玉ねぎ 水 かつおだし 塩		人参（2L）/K g 玉葱（皮むき）/k g 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>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9月21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	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(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
	小松菜と人参の煮浸し		
小松菜		小松菜	
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	<デザート>しらす入り5倍がゆ		
	米(国産)		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2019年9月24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
	鶏ささみと野菜の煮物		
昼 食	ささみ		鶏肉ささみ
	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
	玉ねぎと人参の煮浸し		
	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	
7倍がゆ			
米(国産)			
水			
<汁物>味噌汁			
人参		人参(2L) / Kg	
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・米・食塩・酒精・水	
後 お や	<フルーツ>オレンジ オレンジ		オレンジ

2019年9月25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
	白身魚と野菜の煮物		
昼 食	タラ		すけとうだら
	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
	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>スープ			
玉ねぎ		玉葱（皮むき）/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	
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（ショ糖脂肪酸エステル）

2019年9月26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
	鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ミンチ ブロッコリー 人参 水 かつおだし 醤油	小麦	鶏むね肉 ブロッコリー(AL) /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	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 ほうれん草 人参 水 かつおだし 赤味噌		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 大豆・米・食塩・酒精・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

2019年9月27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
	豆腐と野菜のうどん うどん	小麦	小麦粉・食塩・pH調整剤
昼 食	豆腐		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	脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール
	<デザート>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	<汁物>小松菜と玉ねぎの煮浸し 小松菜		小松菜
	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
午 後 お や つ	<デザート>しらす入り5倍がゆ 米（国産）		
	水		
	しらす干し		いわし類の稚魚・食塩

2019年9月28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
	鶏ささみと野菜の煮物		
昼 食	ささみ		鶏肉ささみ
	ほうれん草		ほうれん草(L) / 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
	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			
人参		人参(2L) / 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	
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9月30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		カラスガレイ
	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
	ブロッコリー人参の煮浸し		
	ブロッコリー		ブロッコリー(AL) / 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			
玉ねぎ		玉葱(皮むき) / k g	
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	
赤味噌		大豆・米・食塩・酒精・水	
後 お や	<デザート>りんご		
りんご			