

令和6年11月保育園給食献立表

春日井市こども未来部保育課

日 曜	時 間	献立 (午前は乳児のみ)	材 料 名				その他の (調味料)	栄養価 エネルギー Kcal たんぱく質 g 脂質 g カルシウム mg 食塩相当量 g 幼児 乳児
			黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品			
			熱や力になるもの 	血や肉や骨 になるもの 	体の調子を整えるもの 			
1 金	午前	牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			556 21.9 22.8 231 1.3
	昼食	ご飯	米					553 22.4 24.0 284 1.3
		魚のカレー塩麹漬焼	マヨネーズ	鯖カレー塩麹漬	ブロッコリー			553 22.4 24.0 284 1.3
	みそ汁			豆腐、わかめ、鰹粉、昆布、みそ	人参、牛蒡、大根、葱			553 22.4 24.0 284 1.3
2 土	午後	牛乳、菓子	うす塩味かめせん	牛乳				553 22.4 24.0 284 1.3
	16 土	中華飯	米、米油、ごま油、でん粉	豚肉	玉葱、白菜、青梗菜、人参、春日井産 木耳、椎茸	醤油、中華だしの素		457 12.6 10.8 10.3 243 1.3
		みかん			みかん			457 12.6 10.8 10.3 243 1.3
	午後	豆乳飲料、菓子	じやこ気分	豆乳ココア				457 12.6 10.8 10.3 243 1.3
5 火	午前	牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳				525 19.7 18.8 16.3 187 1.2
	昼食	ご飯	米					525 19.7 18.8 16.3 187 1.2
		鶏肉照焼	砂糖、でん粉	鶏肉	生姜、キャベツ	醤油、みりん		525 19.7 18.8 16.3 187 1.2
		玉葱スープ			玉葱、人参、エリンギ、コーン、椎茸	野菜ブイヨン		525 19.7 18.8 16.3 187 1.2
6 水	午後	牛乳		牛乳				525 19.7 18.8 16.3 187 1.2
	20 水	抹茶ラスク	食パン、米油、グラニュー糖			抹茶		525 19.7 18.8 16.3 187 1.2
		牛乳、菓子	きらきらコーンのおほしさま	牛乳				532 21.6 21.0 16.4 221 1.8
	昼食	ご飯	米					532 21.6 21.0 16.4 221 1.8
7 木	午前	関東煮	里芋、砂糖	厚揚、平半、蒟蒻、鰹粉、昆布	大根、人参	醤油		532 21.6 21.0 16.4 221 1.8
	昼食	ひじきとブロッコリーのごま酢和え	ごま、砂糖	ひじき、鮭油漬	ブロッコリー、人参	酢、醤油		532 21.6 21.0 16.4 221 1.8
	午後	牛乳		牛乳				532 21.6 21.0 16.4 221 1.8
		チキンナゲット		恐竜チキンナゲット				532 21.6 21.0 16.4 221 1.8
8 金	午前	牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			455 14.3 15.6 9.1 153 1.9
	昼食	ご飯	米					455 14.3 15.6 9.1 153 1.9
		八宝菜	砂糖、米油、ごま油、でん粉	豚肉、むきえび	玉葱、人参、白菜、筍、ピーマン、春日 井産木耳、椎茸	醤油、中華だしの素		455 14.3 15.6 9.1 153 1.9
		春雨スープ	春雨		法連草、人参、エリンギ、葱	醤油、中華だしの素		455 14.3 15.6 9.1 153 1.9
9 土	午後	豆乳飲料、菓子	ぱりんこ減塩	豆乳いちご				455 14.3 15.6 9.1 153 1.9
	30 土	牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳				546 17.8 19.8 10.1 81 0.8
		ご飯	米					546 17.8 19.8 10.1 81 0.8
	午後	ジース、菓子	ひこうきビスケット		ぶどうジュース			546 17.8 19.8 10.1 81 0.8
11 月	午前	みそ煮込みうどん	うどん	鶏肉、かまぼこ、油揚、みそ、鰹 粉	葱、椎茸、人参、白菜	みりん		339 12.5 10.5 3.4 91 2.9
	昼食	バナナ			バナナ			339 12.5 10.5 3.4 91 2.9
	午後	ジース、菓子	ミニひじきあられ		野菜ジュース			339 12.5 10.5 3.4 91 2.9
		炒飯風混ぜご飯						339 12.5 10.5 3.4 91 2.9
12 火	午前	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳				583 19.8 20.0 16.6 204 1.7
	昼食	焼壳	米、米油、ごま油	豚肉	コーン、玉葱、葱、人参	醤油、塩、中華だしの素		583 19.8 20.0 16.6 204 1.7
		コンソメスープ		ポーク焼壳				583 19.8 20.0 16.6 204 1.7
	午後	牛乳	じがが芋	ペーコン	玉葱、人参、コーン、アスパラガス	野菜ブイヨン		583 19.8 20.0 16.6 204 1.7
13 水	午前	ふかし芋	さつま芋	牛乳				616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
	昼食	牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬			616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
		ご飯	米					616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
		にしん照りかけ	砂糖、でん粉	にしん	生姜	醤油、みりん、酒		616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
14 木		わかめと大根のサラダ	マヨネーズ	おかめ、ささみフレーク	大根、ブロッコリー、人参	醤油		616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
	午後	牛乳			バナナ			616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
		マカロニきなこ	マカロニ、砂糖	きな粉		塩		616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
		飲むヨーグルト、菓子	おこめせんにんじん＆かぼちゃ味	飲むヨーグルト				616 22.2 20.2 19.7 281 0.8
15 金	午前	ビーピンバ	米、米油、砂糖、ごま油、ごま	豚肉	生姜、にんにく、人参、緑豆もやし、法 連草	醤油、酒		500 16.9 15.4 16.6 221 1.2
	昼食	中華風スープ			玉葱、人参、コーン、葱、椎茸	醤油、中華だしの素		500 16.9 15.4 16.6 221 1.2
		オレンジ			オレンジ			500 16.9 15.4 16.6 221 1.2
	午後	牛乳、菓子	ビーバー	牛乳				500 16.9 15.4 16.6 221 1.2
16 木	午前	牛乳、菓子	ソフトな塩せん	牛乳				589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
	昼食	ご飯	米					589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
		揚げ出し豆腐の野菜あんかけ	米油、砂糖、でん粉	揚出豆腐	玉葱、人参、えのき茸、さやえんどう、 生姜	醤油、酒		589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
		豚汁	里芋	豚肉、煮干、昆布、みそ	大根、小松菜、椎茸、葱			589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
17 金	午後	牛乳、菓子	牛乳					589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
		パインケーキ	小麦粉、砂糖、米油、粉糖	パインシロップ漬	パインシロップ漬	ペーリングハウダー		589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
		牛乳、菓子	牛乳					589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
		ボテトどはれん草のおせんべい	牛乳					589 17.5 16.3 17.3 257 1.1
18 月	午前	赤飯	米、もち米、小豆、ごま			塩		554 21.4 18.1 14.0 231 1.5
	昼食	エビフライ	米油	えびフライ	キヤベツ	ソース		554 21.4 18.1 14.0 231 1.5
		沢煮わん						554 21.4 18.1 14.0 231 1.5
	午後	牛乳、菓子	いいやきいも	牛乳				554 21.4 18.1 14.0 231 1.5
19 金	午前	牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳				524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
	昼食	ミルクロールパン	ミルクロールパン					524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
		ひじきハンバーグトマトソース	でん粉、砂糖	豚肉、鶏肉、ひじき	玉葱、人参、コーン、トマト、キヤベツ	塩、トマトケチャップ、ソース		524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
		玉葱と法連草のスープ	じがが芋		玉葱、法連草、マッシュルーム、コーン、人参	野菜ブイヨン		524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
20 土	午後	鰯餅昆布出汁		削り節、昆布				524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
		ゆかりご飯	米		ゆかり			524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
	午後	牛乳、菓子	ほろほろ焼和塩	牛乳				524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
								524 19.4 17.8 13.3 55 2.6
21 日	午前	牛乳、菓子	ボテトどはれん草のおせんべい	牛乳				546 18.8 19.4 18.3 213 1.2
	昼食	ご飯	米油	米粉アジフライ	キヤベツ	ソース		546 18.8 19.4 18.3 213 1.2
		沢煮わん		豚肉、鶏肉、昆布	大根、人参、葱、えのき茸、牛蒡、蓮 根、みつば、椎茸	醤油		546 18.8 19.4 18.3 213 1.2
	午後	牛乳、菓子	ほろほろ焼和塩	牛乳				546 18.8 19.4 18.3 213 1.2

*「塩」は味の調整に随時使用します。※「酢」は蓮根・牛蒡等の褐変防止に随時使用します。※「米・牛乳(10)・鶏肉・小麦粉・米粉・卵」の産地は年間を通じて愛知県産の予定です。

* 材料の都合上、献立が急きょ変更になる場合があります。

令和6年11月保育園給食献立表 離乳食(後期・中期)

* * * 粉ミルクは午前・昼食・午後につきます * * *

春日井市こども未来部保育課

日 曜	時間	献立	材 料 名			
			黄色の食品 熱や力になるもの	赤の食品 血や肉や骨になるもの	緑の食品 体の調子を整えるもの	その他 (調味料等)
1 金	午前	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	昼食	お粥	米			
		魚のホワイトソース煮		かれい	プロッコリー	ホワイトソース
		野菜汁		鰹粉、昆布	大根、人参、葱	
2 土	午後	菓子	しらす&わかめせんべい			
	16 土	昼食	豆腐入り野菜おじや	豆腐	人参、白菜、青梗菜、玉葱、椎茸	コンソメ、醤油
		みかん		みかん		
5 火	午後	菓子	緑黄色野菜ボーロ			
	19 火	午前	菓子	お野菜すなっく人参トト		
		昼食	キャベツ粥		キャベツ	
		鶏肉と野菜のスープ煮		鶏肉	玉葱、人参	コンソメ
6 水	午後	菓子	小魚せんべい			
	20 水	午前	菓子	お野菜せんべい法連草人参		
		昼食	野菜粥	米	プロッコリー、人参	
		まぐろと野菜の煮物	里芋、砂糖	鮪水煮、鰹粉、昆布	大根、人参	醤油
7 木	午後	菓子	たまごボーロ			
	21 木	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング		
		昼食	お粥	米		
		野菜のそぼろ煮	砂糖、でん粉	鶏肉	白菜、玉葱、人参、椎茸	醤油
8 金		野菜スープ			法連草、人参、葱、エリンギ	
		午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい		
	22 金	午前	菓子	お魚すなっく		
		昼食	お粥	米		
9 土		かぼちゃの煮物			南瓜、人参	和風だし
		野菜汁			玉葱、大根、舞茸	
		午後	菓子	野菜入りソフトおせんべい		
	30 土	昼食	みそ煮込みうどん	うどん	鶏肉、みそ、鰹粉	葱、人参、白菜、椎茸
11 月		バナナ			バナナ	
		午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋		
	25 月	午前	菓子	しらす&わかめせんべい		
		昼食	ツナと野菜のお粥	米、砂糖	鮪水煮	人参
12 火		じやがいもの煮物	じやが芋			醤油
		午後	ふかし芋	さつま芋		
	26 火	午前	菓子	ひじきせんべい		
		昼食	お粥	米		
13 水		煮魚	砂糖	かれい	人参	醤油
		野菜スープ			大根、プロッコリー、人参	
		バナナ			バナナ	
		午後	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
14 木	午前	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	27 水	昼食	野菜おじや	米		
		豆腐の煮物		豆腐	人参、法連草	コンソメ、醤油
		オレンジ			玉葱、椎茸	
15 金	午後	菓子	鉄分入りソフトおせんべい		オレンジ	
	28 木	午前	菓子	6つの野菜おせんべい		
		昼食	お粥	米		
		豆腐と野菜の味噌煮	でん粉	豆腐、みそ	玉葱、人参、えのき茸	
18 月		煮野菜	里芋	煮干、昆布	大根、小松菜、葱、椎茸	
		午後	菓子	カルシウムおせんべい		
	29 金	午前	菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい		
		昼食	小豆粥	米、小豆		
18 月		まぐろのコーンクリーム煮		鮪水煮	キャベツ	コーンクリームスープ
		野菜汁		鰹粉、昆布	大根、葱、えのき茸、椎茸	
		午後	菓子	小魚ひじきおこめせん		
		午前	菓子	ソフトな小魚せん		
18 月	昼食	お粥	米			
		ハンバーグトマト煮	でん粉、砂糖	鶏肉、ひじき	玉葱、人参、キャベツ、トマト	塩、醤油
		煮野菜	じやが芋		法連草、玉葱、人参、マッシュルーム	
		午後	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
29 金	午前	菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい			
	昼食	お粥	米			
		まぐろのコーンクリーム煮		鮪水煮	キャベツ	コーンクリームスープ
		野菜汁		鰹粉、昆布	大根、葱、えのき茸、椎茸	
	午後	菓子	小魚ひじきおこめせん			

※削り節・花かつお・昆布・きのこ類はだし用です(だし汁のみ使用します)。※かたさ・大きさは時期にあった形態です。

※材料の都合上、献立が急きよ変更になる場合があります。

ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから

1. 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。
2. ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。
3. ボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死にません。

1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。



令和6年11月保育園給食献立表 離乳食(初期)

* * * 粉ミルクは午前・昼食・午後につきます * * *

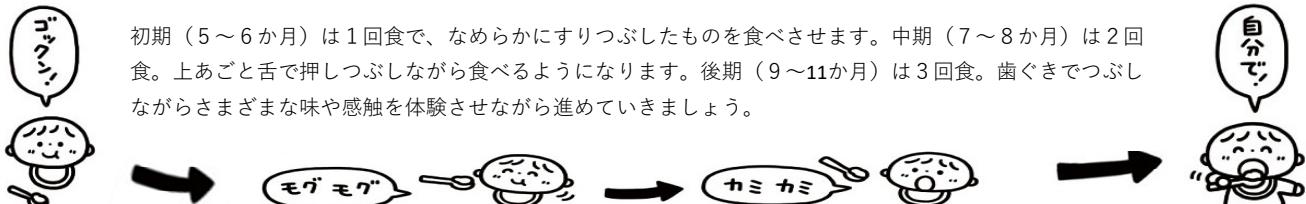
春日井市こども未来部保育課

日 曜	時 間	献 立	材 料 名			
			黄色の食品 熱や力になるもの	赤の食品 血や肉や骨になるもの	緑の食品 体の調子を整えるもの	その他の (調味料等)
1 金	16 曜	お粥	米			
		魚のホワイトソース煮		かれい	プロッコリー	ホワイトソース
		野菜汁		鰹粉、昆布	大根、人参	
2 土	19 曜	豆腐入り野菜おじや	米	豆腐	人参、白菜、青梗菜、玉葱、椎茸	コンソメ
		みかん			みかん	
5 火	20 曜	キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐と野菜のスープ煮		豆腐	玉葱、人参	コンソメ
6 水	21 曜	野菜粥	米		プロッコリー、人参	
		魚と野菜の煮物	里芋	かれい、鰹粉、昆布	大根、人参	
7 木	22 曜	お粥	米			
		野菜のそぼろ煮	でん粉	豆腐	白菜、玉葱、人参、椎茸	
		野菜スープ			法連草、人参、エリンギ	
8 金	25 曜	お粥	米			
		かぼちゃの煮物			南瓜、人参	和風だし
		野菜汁		豆腐、煮干、昆布	玉葱、大根、舞茸	
9 土	30 曜	煮込みうどん	うどん	豆腐、鰹粉	人参、白菜、椎茸	
		バナナ			バナナ	
11 月	26 曜	豆腐と野菜のお粥	米	豆腐	人参	
		じゃがいもの煮物	じゃが芋		玉葱、人参	
12 火	27 曜	お粥	米			
		煮魚		かれい	人参	
		野菜スープ			大根、プロッコリー、人参	
13 水	28 曜	野菜おじや	米		人参、法連草	コンソメ
		豆腐の煮物		豆腐	玉葱、椎茸	
		オレンジ			オレンジ	
14 木	29 曜	お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物	でん粉	豆腐	玉葱、人参、えのき茸	
		煮野菜	里芋	煮干、昆布	大根、小松菜、椎茸	
15 金	29 曜	お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		かれい	キャベツ	コーンクリームスープ ^o
		野菜汁			鰹粉、昆布	大根、えのき茸、椎茸
18 月	29 曜	お粥	米			
		豆腐のトマト煮	でん粉	豆腐	玉葱、人参、キャベツ、トマト	
		煮野菜	じゃが芋			法連草、玉葱、人参、マッシュルーム
29 金	29 曜	お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		かれい	キャベツ	コーンクリームスープ ^o
		野菜汁			鰹粉、昆布	大根、えのき茸、椎茸

※削り節・花かつお・昆布・きのこ類はだし用です(だし汁のみ使用します)。※かたさ・大きさは時期にあった形態です。

※材料の都合上、献立が急きよ変更になる場合があります。

離乳食の進め方



ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから	
1. 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。	
2. ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。	
3. ボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死にません。	
1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。	

