

令和7年1月保育園給食献立表

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		
			黄色の食品		赤色の食品			エネルギー Kcal		
			熱や力になるもの	パン	血や肉や骨 になるもの	おにぎり		たんぱく質 g	脂質 g	
4 土	星 食	ささみカレーライス	米、里芋、カレールウ、米油	ささみフレーク	玉葱、人参、リンゴピューレ	ソース		456 13.0	384 10.5	
		みかんシラップ漬			みかんシラップ漬			3.4	2.8	
		午後 飲料、菓子	かおり千枚		野菜ジュースマンゴーサラダ			54 2.0	48 1.7	
6 月	20 月	午前 牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳				500 18.4	485 18.3	
		星 食 五目御飯	米、米油、砂糖	醤油漬、蒟蒻	人参、筍、椎茸	醤油、みりん		355 1.9	406 1.8	
		みそ汁		高野豆腐、わかめ、煮干、昆布、みそ	玉葱、人参、切干大根			295 1.3	350 1.2	
7 火	午 前	ソーセージ		魚肉ソーセージ				550 19.0	526 19.5	
		牛乳、菓子	小さな米蜜ピスケットあづき	牛乳				500 19.2	485 19.8	
		牛乳、菓子						283 1.1	340 1.2	
7 火	星 食	牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳				550 19.0	526 19.5	
		雑炊	米	かまぼこ、鰹粉、昆布	かぶ、大根、白菜、人参、わらび	醤油、塩		500 19.4	485 19.6	
		にしん照りかけ	砂糖、でん粉、マヨネーズ	にしん	生姜、ブロッコリー	醤油、みりん、酒		355 1.1	340 1.2	
7 火	午 後	牛乳		牛乳				295 1.3	350 1.2	
		マーマレードケーキ	小麦粉、マーマレード、砂糖、米油、粉糖			ペーキングパウダー		283 1.1	340 1.2	
		牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳				613 19.4	577 19.6	
21 火	午 前	ご飯	米					500 19.4	485 19.6	
		にしん照りかけ	砂糖、でん粉、マヨネーズ	にしん	生姜、ブロッコリー	醤油、みりん、酒		355 1.1	340 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		283 1.1	340 1.2	
21 火	午 後	牛乳		牛乳				295 1.3	350 1.2	
		マーマレードケーキ	小麦粉、マーマレード、砂糖、米油、粉糖			ペーキングパウダー		283 1.1	340 1.2	
		牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			588 20.8	501 19.6	
8 水	星 食	ロールパン	ロールパン					500 22.9	485 20.8	
		鶏フライ	米油、マヨネーズ	米粉アジフライ	キャベツ			263 2.0	314 1.5	
		汁		豆腐、わかめ、鰹粉、昆布	玉葱、人参、葱	醤油				
8 水	午 後	みかん			みかん					
		牛乳		牛乳						
		ポテト田楽	じゃが芋、砂糖	みそ		みりん				
9 木	午 前	牛乳、みかんシラップ漬		牛乳	みかんシラップ漬			501 16.5	503 16.8	
		ご飯	米					10.2	12.5	
		豆腐のカレーあん	カレールウ、でん粉、米油	豆腐、鶏肉、鰹粉	玉葱、青梗菜、人参、春日井産木耳	醤油、みりん、塩		119 1.7	211 1.5	
9 木	午 後	もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油				
		飲料、菓子	ぐるぐるスナックのり塩味		ぶどうジュース					
		牛乳、菓子								
10 金	午 前	飲むヨーグルト、菓子	ソフトな塩せん	飲むヨーグルト				498 18.3	477 17.4	
		ご飯	米					12.2	11.5	
		松風焼き	でん粉、砂糖、ごま	鶏肉、みそ	生姜、葱、キャベツ	みりん		314 1.3	537 1.1	
10 金	午 後	具沢山汁		蒟蒻、鰹粉、昆布	人参、玉葱、法蓮草、牛蒡、えのき茸	醤油				
		ヨーグルト、菓子	おにぎりせんべい銀しり	ヨーグルト						
		わかめうどん	うどん	わかめ、鶏肉、油揚、鰹粉	人参、葱、椎茸	醤油		375 12.5	341 11.0	
11 土	星 食	バナナ			バナナ			7.7	7.3	
		飲料、菓子	しろこサンド	豆乳いちご				138 2.7	132 2.3	
		牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			555 17.9	472 17.7	
11 土	午 後	クロロールパン	クロロールパン					152 1.9	235 1.6	
		大豆とえびのごまからめ	米粉、でん粉、米油、ごま、砂糖	大豆、むきえび		酒、醤油、みりん				
		野菜スープ			玉葱、法蓮草、人参、コーン、マッシュルーム	野菜ブイヨン				
12 火	午 後	チーズ		チーズ						
		わかめご飯	米	炊き込みわかめ						
		牛乳、菓子								
12 火	午 前	牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			555 19.9	472 18.4	
		ご飯	米					17.9 1.9	18.4 1.7	
		ブリカボチャ味噌漬		鰯かぼちゃ味噌漬	キャベツ			152 1.9	235 1.6	
12 火	午 後	豚汁(醤油味)		豚肉、鰹粉、昆布	大根、人参、牛蒡、葱、舞茸	醤油				
		りんご			りんご					
		牛乳	ぱりんこ減塩							
13 水	午 前	せんざい	小豆、砂糖			塩				
		牛乳、菓子	お米のスナックサラダ味	牛乳						
		ご飯	米							
13 水	午 後	ブリカボチャ味噌漬		鰯かぼちゃ味噌漬	キャベツ			529 10.5	535 14.3	
		豚汁(醤油味)		豚肉、鰹粉、昆布	大根、人参、牛蒡、葱、舞茸	醤油		52 1.1	154 1.1	
		りんご			りんご					
14 火	午 前	牛乳、菓子	ぱりんこ減塩							
		ご飯	小豆、砂糖							
		牛乳、菓子	せんざい							
14 火	午 後	牛乳、菓子	お米のスナックサラダ味	牛乳				529 10.5	535 21.0	
		ご飯	米					19.7	22.0	
		ブリカボチャ味噌漬		鰯かぼちゃ味噌漬	キャベツ			20.1 1.2	22.4 1.2	
14 火	午 後	豚汁(醤油味)		豚肉、鰹粉、昆布	大根、人参、牛蒡、葱、舞茸	醤油				
		りんご			りんご					
		牛乳		牛乳						
15 水	午 前	牛乳、菓子	ぱりんこ減塩							
		ご飯	小豆、砂糖							
		牛乳、菓子	せんざい							
15 水	午 後	牛乳、みかんシラップ漬		牛乳	みかんシラップ漬			532 20.8	435 17.0	
		ミルクロールパン	ミルクロールパン					19.3	22.4	
		酢豚	でん粉、米油、砂糖	豚肉	玉葱、人参、筍、ピーマン、赤ピーマン、パプリカ、椎茸	醤油、トマトケチャップ、酢		20.1 2.1	18.2 1.6	
15 水	午 後	わかめスープ		わかめ、豆腐	玉葱、葱、人参	醤油、中華だしの素				
		牛乳、菓子	うす塩味かめせん	牛乳						
		牛乳、菓子								
16 木	午 前	飲むヨーグルト、菓子	きらきら星のおせんべい	飲むヨーグルト				521 18.1	476 16.5	
		ご飯	米					12.2	20.8	
		肉じゃが	じゃが芋、砂糖、米油	豚肉、蒟蒻	人参、玉葱、グリーンピース	醤油		10.0 1.1	21.0 1.1	
16 木	午 後	カリフラワーのごま酢和え	ごま、砂糖	しらす干し	カリフラワー、人参	酢、醤油		234 1.1	204 1.1	
		牛乳		牛乳						
		いちごジャムサンド	食パン		いちごジャム					
17 金	午 前	牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			482 20.6	482 21.4	
		ご飯	米					12.3	13.5	
		鮭のあけぼの焼き	マヨネーズ	鮭	人参、バセリ、キャベツ			249 1.1	301 1.1	
17 金	午 後	みそ汁		わかめ、みそ、煮干	小松菜、玉葱、大根、人参、しめじ、葱					
		伊予柑			伊予柑					
		牛乳、菓子	ふんわり棒	牛乳						
18 土	星 食	ささみカレーライス	米、里芋、カレールウ、米油	ささみフレーク	玉葱、人参、リンゴピューレ	ソース		465 13.3	398 10.8	
		みかん			みかん			3.5	2.9	
		飲料、菓子	かおり千枚		野菜ジュースマンゴーサラダ			66 2.0	60 1.7	

※「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7年1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)
4 土	昼食	ツナ入り野菜おじや 煮野菜	米 里芋	鮪水煮	人参、玉葱 人参、玉葱	野菜スープ
	午後	菓子	鉄分入りソフトおせんべい			
6 月	午前	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	昼食	お粥 野菜の味噌煮 煮豆腐	米	煮干、昆布、みそ 豆腐	玉葱、人参	
	午後	菓子	カルシウムおせんべい			
	午前	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
7 火	昼食	雑炊 魚と野菜の煮物	米	鰹粉、昆布 かれい	かぶ、人参、大根、白菜 プロッコリー	醤油
	午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
	21 火	午前 昼食 魚のコーンクリーム煮 玉葱スープ	ひじきと青のりおせんべい 米			
8 水	午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
	午前	菓子	たまごボーロ			
	昼食	キャベツ粥 豆腐と野菜の煮物 みかん	米	豆腐、鰹粉、昆布	キャベツ 玉葱、人参 みかん	醤油
	午後	ふかし芋	じやが芋			
9 木	午前	菓子	お魚すなっく			
	昼食	人参粥 豆腐入り野菜スープ	米		人参	
	午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい		玉葱、青梗菜	野菜スープ
10 金	午前	菓子	しらす&わかめせんべい			
	昼食	野菜粥 ささみの味噌煮	米 砂糖	鰹粉、昆布 鶏肉、みそ	人参、玉葱、法連草、えのき茸 キャベツ、葱	
	午後	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
11 土	25 土	昼食 煮込みうどん バナナ	うどん	豆腐、鰹粉	人参、葱、椎茸 バナナ	醤油
	午後	菓子	小魚ひじきおこめせん			
12 月	午前	菓子	小魚ひじきおこめせん			
	昼食	お粥 大豆のやわらか煮 野菜スープ	米 砂糖	大豆		和風だし、醤油
	午後	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	27 月	午前 昼食 野菜粥 魚のホワイトソース煮				
14 火	午後	菓子	お野菜すなっく人参トマト			
	28 火	午前 昼食 野菜粥 魚のホワイトソース煮	米	鰹粉、昆布 かれい	大根、人参、葱 キャベツ	
	午後	菓子	小魚せんべい			ホワイトソース
15 水	午前	菓子	ひじきせんべい			
	昼食	お粥 豆腐と野菜の煮物 野菜スープ	米	豆腐	玉葱、パプリカ、人参 玉葱、人参、椎茸	コンソメ
	午後	菓子	6つの野菜おせんべい			
	30 木	午前 昼食 じやが芋の煮物	お魚すなっく 米 じやが芋、砂糖	鮪水煮	人参 人参、玉葱	醤油
16 木	午後	菓子	緑黄色野菜ボーロ			
	午前	菓子	6つの野菜おせんべい			
	昼食	ツナ入り人参粥 じやが芋の煮物	米			
	午後	菓子	じやが芋、砂糖			
	31 金	午前 昼食 野菜の煮物 伊予柑	お魚すなっく 米			
17 金	午後	菓子	6つの野菜おせんべい			
	午前	菓子	6つの野菜おせんべい			
	昼食	お粥 魚と野菜のコーンクリーム煮 野菜の煮物	米	かれい 煮干	キャベツ 大根、玉葱、人参	コーンクリームスープ
	午後	菓子	伊予柑			
18 土	午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
	昼食	ツナ入り野菜おじや みかん	米、里芋 みかん	鮪水煮	人参、玉葱 みかん	野菜スープ
	午後	菓子	鉄分入りソフトおせんべい			

※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、献立が急きょ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。
- 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。
- 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7年1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

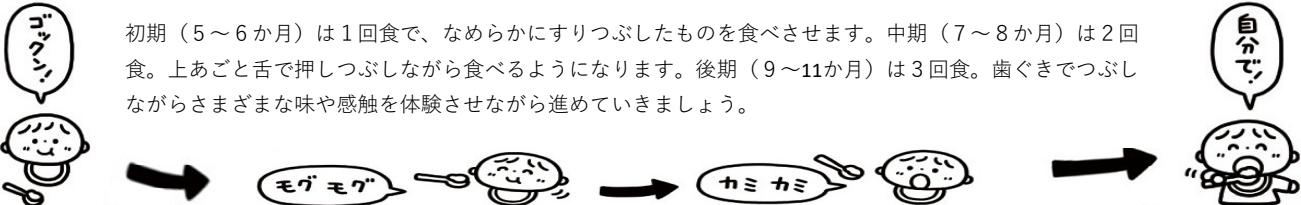
春日井市こども未来部保育課

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 (調味料等)
4 土	昼食	豆腐入り野菜おじや 煮野菜	米 里芋	豆腐	人参、玉葱 人参、玉葱	野菜スープ
6 月	20 月	お粥 野菜の煮物 煮豆腐	米	煮干、昆布 豆腐	玉葱、人参	
7 火	昼食	雑炊 魚と野菜の煮物	米	鰹粉、昆布 かれい	かぶ、人参、大根、白菜 プロッコリー	
21 火	21 火	お粥 魚のコーンクリーム煮 玉葱スープ	米	かれい	プロッコリー 玉葱、人参、エリンギ、椎茸	コーンクリームスープ
8 水	22 水	キャベツ粥 豆腐と野菜の煮物 みかん	米	豆腐、鰹粉、昆布	キャベツ 玉葱、人参 みかん	
9 木	23 木	人参粥 豆腐入り野菜スープ	米	豆腐	人参 玉葱、青梗菜	野菜スープ
10 金	24 金	野菜粥 煮魚	米	鰹粉、昆布 かれい	人参、玉葱、法連草、えのき茸 キャベツ	
11 土	25 土	煮込みうどん バナナ	うどん	豆腐、鰹粉	人参、椎茸 バナナ	
12 月	27 月	お粥 煮豆腐 野菜スープ	米	豆腐		和風だし
14 火	28 火	野菜粥 魚のホワイトソース煮	米	鰹粉、昆布 かれい	大根、人参 キャベツ	ホワイトソース
15 水	29 水	お粥 豆腐と野菜の煮物 野菜スープ	米	豆腐	玉葱、人参 玉葱、人参、椎茸	コンソメ
16 木	30 木	魚入り人参粥 じゃが芋の煮物	米 じゃが芋	かれい	人参 人参、玉葱	
17 金	31 金	お粥 魚と野菜のコーンクリーム煮 野菜の煮物 伊予柑	米	かれい 煮干	キャベツ 大根、玉葱、人参 伊予柑	コーンクリームスープ
18 土		豆腐入り野菜おじや みかん	米、里芋	豆腐	人参、玉葱 みかん	野菜スープ

※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。
- 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。
- 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。

