

# 令和7年1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				栄養価				
			黄色の食品		赤色の食品		緑色の食品		その他 (調味料)	エネルギー	Kcal
			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			たんぱく質	g
										脂質	mg
										カルシウム	mg
							食塩相当量	g			
							幼児	乳児			
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	384			
		みかんシラップ漬			みかんシロップ漬		13.0	10.5			
		午後 飲料、菓子	かおり千枚		野菜ジュースマンゴーサラダ		3.4	2.8			
6 月	20 月	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳			500	485			
		星食 五目御飯	米、米油、砂糖	鰯油漬、蒟蒻	人参、筍、椎茸	醤油、みりん	18.4	18.3			
		みそ汁		高野豆腐、わかめ、煮干、昆布、みそ	玉葱、人参、切干大根		13.8	14.9			
		ソーセージ		魚肉ソーセージ			355	406			
		午後 牛乳、菓子	小さな米蜜ビスケットあずき	牛乳			1.9	1.8			
		牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳							
7 火	火	牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳			550	526			
		星食 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	19.0	19.5			
		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	19.2	19.8			
		牛乳		牛乳			295	350			
		マーマレードケーキ	小麦粉、マーマレード、砂糖、米油、粉糖			ベーキングパウダー	1.3	1.2			
21 火	火	牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳			613	577			
		星食 ご飯	米				19.4	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	19.4	19.9			
		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	340			
		牛乳		牛乳			1.1	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			ベーキングパウダー					
8 水	22 水	牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬		588	501			
		星食 ロールパン	ロールパン				20.8	19.6			
		鰯フライ	米油、マヨネーズ	米粉アジフライ	キャベツ		22.9	20.8			
		清汁		豆腐、わかめ、鰹粉、昆布	玉葱、人参、葱	醤油	263	314			
		みかん			みかん		2.0	1.5			
		牛乳		牛乳							
9 木	23 木	ボテ田楽	じゃが芋、砂糖	みそ		みりん					
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
10 金	24 金	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
11 土	25 土	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
12 日	26 日	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
13 月	27 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
14 火	28 火	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
15 水	29 水	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
16 木	30 木	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
17 金	31 金	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
18 土	1 土	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
19 日	2 日	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
20 月	3 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
21 火	4 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
22 水	5 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
23 木	6 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
24 金	7 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
25 土	8 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
26 日	9 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
27 月	10 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
28 火	11 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
29 水	12 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
30 木	13 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
31 金	14 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
1 土	15 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
2 日	16 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
3 月	17 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
4 月	18 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
5 月	19 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
6 月	20 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		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	10.2	12.5			
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	119	211			
7 月	21 月	午後 飲料、菓子	くるくるスナックのり塩味		ぶどうジュース		1.7	1.5			
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		501	503			
		星食 ご飯	米				16.5	16.8			
		豆腐のカレーあん	カレールウ、でん粉、米油	豆腐、鶏肉、鰹粉							

※「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、献立が急ぎ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	米	鮪水煮	人参、玉葱	野菜スープ
		煮野菜	里芋		人参、玉葱	
		菓子	鉄分入りソフトおせんべい			
6 月	20 月	午前 菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
		昼食 お粥	米			
		野菜の味噌煮		煮干、昆布、みそ	玉葱、人参	
		煮豆腐		豆腐		
		午後 菓子	カルシウムおせんべい			
7 火	午前	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
		昼食 雑炊	米	鯉粉、昆布	かぶ、人参、大根、白菜	醤油
		魚と野菜の煮物		かれい	ブロッコリー	
		午後 菓子	お野菜せんべい法連草人参			
21 火	午前	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
		昼食 お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		かれい	ブロッコリー	コーンクリームスープ*
		玉葱スープ			玉葱、人参、エリンギ、椎茸	
		午後 菓子	お野菜せんべい法連草人参			
8 水	22 水	午前 菓子	たまごボーロ			
		昼食 キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、鯉粉、昆布	玉葱、人参	醤油
		みかん			みかん	
9 木	23 木	午後 ふかし芋	じゃが芋			
		午前 菓子	お魚すなっく			
		昼食 人参粥	米		人参	
		豆腐入り野菜スープ		豆腐	玉葱、青梗菜	野菜スープ
10 金	24 金	午後 菓子	ひじきと青のりおせんべい			
		午前 菓子	しらす&わかめせんべい			
		昼食 野菜粥	米	鯉粉、昆布	人参、玉葱、法連草、えのき茸	
		ささみの味噌煮	砂糖	鶏肉、みそ	キャベツ、葱	
11 土	25 土	午後 菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
		昼食 煮込みうどん	うどん	豆腐、鯉粉	人参、葱、椎茸	醤油
		バナナ			バナナ	
		午後 菓子	小魚ひじきおこめせん			
27 月	午前	菓子	小魚ひじきおこめせん			
		昼食 お粥	米			
		大豆のやわらか煮	砂糖	大豆		和風だし、醤油
		野菜スープ			玉葱、人参、法連草	
		午後 菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
14 火	28 火	午前 菓子	お野菜すなっく人参トマト			
		昼食 野菜粥	米	鯉粉、昆布	大根、人参、葱	
		魚のホワイトソース煮		かれい	キャベツ	ホワイトソース
		午後 菓子	小魚せんべい			
15 水	29 水	午前 菓子	ひじきせんべい			
		昼食 お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉葱、パプリカ、人参	コンソメ
		野菜スープ	でん粉		玉葱、人参、椎茸	
16 木	30 木	午後 菓子	6つの野菜おせんべい			
		午前 菓子	お魚すなっく			
		昼食 ツナ入り人参粥	米	鮪水煮	人参	
		じゃが芋の煮物	じゃが芋、砂糖		人参、玉葱	醤油
17 金	31 金	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 お粥	米			
		魚と野菜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*
		野菜の煮物		煮干	大根、玉葱、人参	
18 土	伊予柑	伊予柑			伊予柑	
		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	米、里芋	鮪水煮	人参、玉葱	野菜スープ
		みかん			みかん	
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)。 ※かたき・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	米	豆腐	人参、玉葱	野菜スープ
		煮野菜	里芋		人参、玉葱	
6 月	20 月	昼食 お粥	米			
		野菜の煮物		煮干、昆布	玉葱、人参	
		煮豆腐		豆腐		
7 火	昼食	雑炊	米	鰾粉、昆布	かぶ、人参、大根、白菜	
		魚と野菜の煮物		かれい	ブロッコリー	
	21 火	昼食 お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		かれい	ブロッコリー	コーンクリームスープ*
		玉葱スープ			玉葱、人参、エリンギ、椎茸	
8 水	22 水	昼食 キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、鰾粉、昆布	玉葱、人参	
		みかん			みかん	
9 木	23 木	昼食 人参粥	米		人参	
		豆腐入り野菜スープ		豆腐	玉葱、青梗菜	野菜スープ
10 金	24 金	昼食 野菜粥	米	鰾粉、昆布	人参、玉葱、法連草、えのき茸	
		煮魚		かれい	キャベツ	
11 土	25 土	昼食 煮込みうどん	うどん	豆腐、鰾粉	人参、椎茸	
		バナナ			バナナ	
	27 月	昼食 お粥	米			
		煮豆腐		豆腐		和風だし
		野菜スープ			玉葱、人参、法連草	
14 火	28 火	昼食 野菜粥	米	鰾粉、昆布	大根、人参	
		魚のホワイトソース煮		かれい	キャベツ	ホワイトソース
15 水	29 水	昼食 お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉葱、人参	コンソメ
		野菜スープ	でん粉		玉葱、人参、椎茸	
16 木	30 木	昼食 魚入り人参粥	米	かれい	人参	
		じゃが芋の煮物	じゃが芋		人参、玉葱	
17 金	31 金	昼食 お粥	米			
		魚と野菜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*
		野菜の煮物		煮干	大根、玉葱、人参	
		伊予柑			伊予柑	
18 土	昼食	豆腐入り野菜おじや	米、里芋	豆腐	人参、玉葱	野菜スープ
		みかん			みかん	

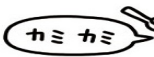
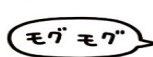
※削り節・花かつお・昆布・きのこ類はだし用です(だし汁のみ使用します)。 ※かたさ・大きさは時期にあった形態です。

※材料の都合上、献立が急ぎ変更になる場合があります。

## \*\*\*\*\* 離乳食の進め方 \*\*\*\*\*



初期(5~6か月)は1回食で、なめらかにすりつぶしたものを食べさせます。中期(7~8か月)は2回食。上あごと舌で押しつぶしながら食べるようになります。後期(9~11か月)は3回食。歯ぐきでつぶしながらさまざまな味や感触を体験させながら進めていきましょう。



## \*\*\*\*\*

### 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。

