

令和7年2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	
			黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	体の調子を整えるもの		エネルギー Kcal	たんぱく質 g
1 土	15 星食	炒めうどん	うどん、米油	豚肉、花鰹	人参、玉葱、キャベツ、椎茸	醤油	307	275	
		オレンジ			オレンジ		12.1	10.5	
		午後 豆乳飲料、菓子	ミニひじきあられ	豆乳ココア			7.7	7.0	
3 月	午前 牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬			139	134	
	ご飯 米						1.4	1.3	
	星食 鯛の梅醤油煮	マヨネーズ	鰯梅醤油煮	ブロッコリー			512	522	
	沢煮わん		豚肉、鰯粉、昆布	大根、人参、葱、えのき茸、牛蒡、筍、さやえんどう、椎茸	醤油	820	923		
	午後 飲むヨーグルト マカロニきなこ	マカロニ、砂糖	飲むヨーグルト きな粉		塩	1.4	1.2		
17 月	午前 牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬			536	519	
	ご飯 米						24.7	24.1	
	星食 鯛の梅醤油煮	マヨネーズ	鰯梅醤油煮	ブロッコリー			13.1	14.1	
	沢煮わん		豚肉、鰯粉、昆布	大根、人参、葱、えのき茸、牛蒡、筍、さやえんどう、椎茸	醤油	298	356		
	牛乳 マカロニきなこ	牛乳 マカロニ、砂糖	牛乳 きな粉		塩	1.4	1.2		
4 火	午前 牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳				569	467	
	星食 ロールパン	ロールパン					18.0	17.1	
	大豆のケチャップ煮	砂糖、米油	大豆、豚肉	玉葱、人参、グリンピース、トマトソース	トマトケチャップ、ソース、醤油	15.4	14.8		
	野菜スープ			玉葱、南瓜、法連草、コーン、人参、エリンギ	野菜ブイヨン	122	218		
	でこぼん			でこぼん		2.8	2.2		
	午後 チーズ 菜めしご飯	チーズ 米		菜めし					
5 水	午前 牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳				600	549	
	ご飯 米						20.2	19.3	
	星食 豆腐のカレーあん	カレールウ、でん粉、米油	豆腐、豚肉、鰯粉	玉葱、青梗菜、人参、春日井産木耳	醤油、みりん、塩	17.2	17.3		
	もやしとキャベツのゆかり和え			緑豆もやし、キャベツ、ゆかり		291	332		
6 木	午後 牛乳 りんごケーキ	牛乳 小麦粉、砂糖、米油、粉糖	牛乳	りんごシロップ漬	ベーキングパウダー	2.1	1.8		
	午前 牛乳、菓子	ボテトとほうれん草のおせんべい	牛乳				514	515	
	ご飯 米						15.6	16.0	
	星食 鮭のみそからめ	米油、砂糖	鮭濁粉付、みそ	キャベツ	みりん	8.8	11.2		
	れんこんスープ			蓮根、玉葱、青梗菜、葱、人参、マツ	野菜ブイヨン	85	186		
7 金	午後 りんご ジュース、菓子	りんご ひこうきビスケット		りんご			1.3	1.1	
	午前 牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	野菜ジュースベリーサラダ					
	星食 ハヤシライス	米、じゃが芋、米粉ハヤシルウ、米油	豚肉	人参、玉葱、エリンギ、グリンピース	トマトピューレ、ソース、トマトケチャップ	526	523		
	フレンチサラダ	米油、砂糖	鮪油漬	キャベツ、人参、コーン	酢、塩	13.1	13.9		
	午後 ジュース、菓子	ミニサラダしお味		ぶどうジュース		12.1	13.7		
8 土	星食 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	38	144		
	伊予柑			伊予柑		1.4	1.4		
	午後 ジュース、菓子	スイートポテトビスケット		野菜ジュース					
	午前 牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬					
10 月	星食 ご飯	米					590	563	
	鶏肉のじぶ煮	でん粉、米粉、米油、じゃが芋、砂糖	鶏肉、鰯粉	生姜、玉葱、人参、さやいんげん、椎茸	醤油、みりん	21.3	20.9		
	白菜とキャベツの昆布和え		塩昆布	白菜、キャベツ、人参		18.4	19.0		
	午後 牛乳		牛乳			202	264		
	ツナトースト	食パン、マヨネーズ	鮪油漬	バセリ		1.5	1.5		
25 火	午前 牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳				512	484	
	星食 麻婆茄子丼	米、砂糖、でん粉、米油、ごま油	豚肉、みそ	茄子、葱、人参、椎茸、にんにく、生姜	中華だしの素、醤油	17.0	16.6		
	わかめスープ			玉葱、小松菜、葱、人参	醤油、中華だしの素	226	282		
	午後 牛乳、菓子	二度がけふ菓子	牛乳			1.5	1.3		
12 水	午前 飲むヨーグルト、菓子	サクッとあられ	飲むヨーグルト				615	574	
	ご飯 米						20.9	19.9	
	鯛の醤油耗焼		鯛醤油耗焼	キャベツ		18.1	16.3		
	みそ汁	みそ、煮干、昆布		玉葱、人参、大根、しめじ、葱		245	269		
	りんご			りんご		1.2	1.2		
13 木	午後 南瓜蒸しパン	小麦粉、砂糖		南瓜	ベーキングパウダー				
	午前 牛乳、菓子	おこめせんにんじん&かぼちゃ味	牛乳				507	471	
	ご飯 米						17.5	16.9	
	みそおでん	里芋、砂糖	竹輪、厚揚、蒟蒻、鰯粉、昆布、みそ	大根、人参	みりん	12.0	13.1		
	和風ツナサラダ	砂糖	鮪油漬、わかめ	キャベツ、人参	酢、醤油	263	307		
14 金	午後 牛乳		牛乳			1.8	1.6		
	れんこんチップス	米油		蓮根	塩				
	午前 牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬			547	456	
	星食 ミルクロールパン	ミルクロールパン					17.8	16.2	
	えびじゃがマヨ	でん粉、米粉、じゃが芋、米油、マヨネーズ、砂糖	むきえび		トマトケチャップ	21.8	19.5		
午後 牛乳、菓子	法連草と白菜のスープ			法連草、白菜、玉葱、人参、エリンギ	野菜ブイヨン	207	261		
	サラダかきもち	牛乳				1.8	1.3		

*「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2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・午後にあります * * *

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 土	15 昼食	煮込みうどん オレンジ	うどん	鶏肉、花鰹	人参、玉葱、キャベツ、椎茸	醤油
	午後	菓子	しらす&わかめせんべい		オレンジ	
3 月	17 午前	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
	17 昼食	野菜粥 魚のコーンクリーム煮	米	鰹粉、昆布	大根、人参、葱、えのき茸、椎茸	
	午後	菓子	鉄分入りソフトおせんべい	かれい	ブロッコリー	コーンクリームスープ
4 火	18 午前	菓子	ソフトな小魚せん			
	18 昼食	人参粥 大豆と野菜の煮物 でこぼん	米	大豆	玉葱、南瓜	和風だし、醤油
	午後	菓子	たまごボーロ		でこぼん	
5 水	19 午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
	19 昼食	キャベツ粥 豆腐入り野菜汁	米	豆腐、鰹粉	玉葱、青梗菜、人参	醤油
	午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
6 木	20 午前	菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい			
	20 昼食	お粥 煮魚 野菜の煮物	米 砂糖	かれい	キャベツ 玉葱、人参、葱、マッシュルーム	醤油
	午後	菓子	カルシウムおせんべい			
7 金	21 午前	菓子	ひじきせんべい			
	21 昼食	そぼろがゆ 野菜スープ	米、じゃが芋	鶏肉	玉葱、人参 キャベツ、人参、エリンギ	コンソメ
	午後	菓子	緑黄色野菜ボーロ			
8 土	22 昼食	豆腐入り野菜おじや 伊予柑	米	豆腐	白菜、青梗菜、人参、椎茸 伊予柑	野菜スープ
	午後	菓子	6つの野菜おせんべい			
10 月	午前	菓子	お魚すなっく			
	昼食	お粥 野菜そぼろ煮 キャベツ煮	米 じゃが芋	鶏肉、鰹粉	人参 キャベツ、白菜	
	午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参			コンソメ
12 水	午前	菓子	カルシウムおせんべい			
	昼食	豆腐と野菜のおじや 野菜スープ	米	豆腐	人参、葱、椎茸 人参、玉葱、小松菜	醤油
	午後	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
13 木	午前	菓子	お野菜すなっく人参トト			
	昼食	お粥 煮魚 みそ汁	米	かれい 煮干、昆布、みそ	キャベツ 玉葱、人参、大根、しめじ	
	午後	南瓜			南瓜	
14 金	午前	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	昼食	お粥 野菜のクリーム煮 里芋の煮物	米	鶏肉 鰹粉	キャベツ、人参 大根	ホワイトソース
	午後	菓子	小魚せんべい			

※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2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

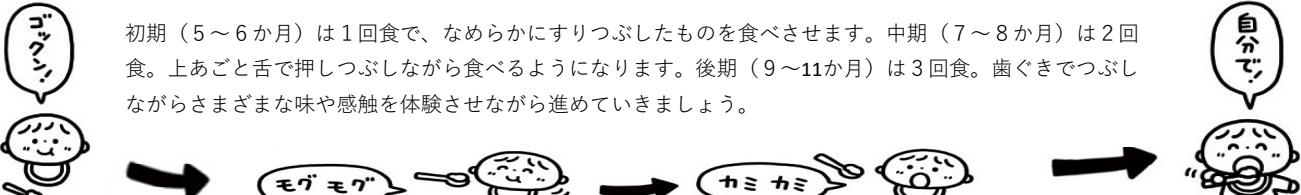
春日井市こども未来部保育課

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)
1 土	15 土	昼食 煮込みうどん オレンジ	うどん	かれい、花鰹	人参、玉葱、キャベツ、椎茸	
					オレンジ	
3 月	17 月	昼食 野菜粥 魚のコーンクリーム煮	米	鰹粉、昆布	大根、人参、えのき茸、椎茸	
				かれい	プロッコリー	コーンクリームスープ
4 火	18 火	昼食 人参粥 豆腐と野菜の煮物 でこぼん	米		人参	
				豆腐	玉葱、南瓜	
					でこぼん	
5 水	19 水	昼食 キャベツ粥 豆腐入り野菜汁	米		キャベツ	
				豆腐、鰹粉	玉葱、青梗菜、人参	
6 木	20 木	昼食 お粥 煮魚 野菜の煮物	米			
				かれい	キャベツ	
					玉葱、人参、マッシュルーム	
7 金	21 金	昼食 豆腐がゆ 野菜スープ	米、じゃが芋	豆腐	玉葱、人参	
					キャベツ、人参、エリンギ	コンソメ
8 土	22 土	昼食 豆腐入り野菜おじや 伊予柑	米	豆腐	白菜、青梗菜、人参、椎茸	野菜スープ
					伊予柑	
10 月		昼食 お粥 豆腐と野菜煮 キャベツ煮	米			
			じゃが芋	豆腐、鰹粉	人参	
					キャベツ、白菜	コンソメ
25 火		昼食 豆腐と野菜のおじや 野菜スープ	米	豆腐	人参、椎茸	
					人参、玉葱、小松菜	
12 水	26 水	昼食 お粥 煮魚 野菜汁	米			
				かれい	キャベツ	
				煮干、昆布	玉葱、人参、大根、しめじ	
13 木	27 木	昼食 お粥 野菜のクリーム煮 里芋の煮物	米			
				豆腐	キャベツ、人参	ホワイトソース
			里芋	鰹粉	大根	
14 金	28 金	昼食 魚入り野菜粥 煮野菜	米	かれい	法連草	
			じゃが芋		白菜、人参、エリンギ	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。

