

令和7年6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				春日井市こども未来部保育課 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 g
2 月	16 月	午前 牛乳、菓子	きらきらコーンのおほしさま	牛乳			585	545
		ご飯	米				19.2	18.5
		揚げ鶏のレモンソース	でん粉、米油、砂糖	鶏肉	レモン、キャベツ、パプリカ	塩、醤油、酢	18.9	18.7
		春雨スープ	春雨		青梗菜、玉葱、人参、コーン、葱	中華だしの素、醤油	191	247
3 火	17 火	午後 牛乳		牛乳			1.4	1.3
		小倉トースト	食パン、つぶあん					
		牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳			507	466
		ご飯	米				19.1	18.1
4 水	18 水	うの花炒り煮	砂糖、米油	おから、鶏肉、蒟蒻	人参、葱、椎茸	醤油	14.2	14.3
		沢煮わん		豚肉、鰹粉、昆布	大根、人参、牛蒡、筍、みつば	醤油	211	256
		牛乳		牛乳		塩	1.3	1.2
		さつま芋ステック	さつま芋、米油					
5 木	19 木	午前 牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		445	377
		ご飯	ロールパン				14.7	13.6
		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、トマトジュース	トマトケチャップ、ソース、醤油	12.4	11.5
		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	85	176
6 金	20 金	午後 ジュース、菓子	うす塩せん		野菜ジュースベリーサラダ'		2.2	1.7
		牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬		549	495
		ご飯	米				22.0	18.8
		魚のきのこマヨ焼き	マヨネーズ	鮭	人参、椎茸、えのき茸、舞茸、ブロッコリー		11.1	9.3
7 土	21 土	みそ汁		みそ、煮干、昆布	玉葱、茄子、人参、小松菜、葱		777	856
		飲むヨーグルト		飲むヨーグルト			1.3	1.0
		マークレード蒸しパン	小麦粉、砂糖、マークレード			ベーキングパウダー		
		牛乳、ヨーグルト、菓子	ソフトラム塩せん	飲むヨーグルト				
8 月	22 月	午前 飲むヨーグルト、菓子					513	503
		ご飯	米、米油	豚肉	玉葱、人参、エリンギ	トマトピューレ、カレー粉、塩、野菜ブイヨン	14.6	14.7
		小松菜とマッシュルームのスープ	じゃが芋	ベーコン	小松菜、玉葱、人参、マッシュルーム	野菜ブイヨン	17.1	16.8
		オレンジ			オレンジ		169	391
9 月	23 月	午後 牛乳、菓子	源氏パイ	牛乳			1.9	1.7
		星食 焼きそば	焼きそば、米油	豚肉、鰹粉	キャベツ、玉葱、人参	ソース	440	391
		バナナ			バナナ		13.5	11.7
		豆乳飲料、菓子	ミニひじきあられ	豆乳ココア			9.8	8.7
10 火	24 火	午前 牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬		158	152
		ご飯	米				1.4	1.3
		アジの甘酢がけ	米油、砂糖	アジ醤粉付	玉葱、人参、ビーマン	醤油、酢	461	406
		みそ汁	じゃが芋	みそ、煮干、昆布	大根、人参、葱、舞茸		17.9	14.8
11 水	25 水	午後 牛乳		牛乳			226	257
		メロン			メロン		1.0	0.8
		飲むヨーグルト、菓子	お米のスナックサラダ味	飲むヨーグルト			478	367
		星食 ミルクロールパン	ミルクロールパン				18.1	14.7
12 木	26 木	トマトシチュー	米油、じゃが芋、トマトルウ	豚肉	玉葱、人参、しめじ	トマトピューレ、トマトケチャップ、ソース	13.1	9.1
		ツナとアスパラのコーン煮		鮪油漬	キャベツ、アスパラガス、人参、コーン	野菜ブイヨン	109	169
		午後 フルーツヨーグルト和え	砂糖	ブレーンヨーグルト	バナナ、みかんシロップ漬、黄桃シロップ漬、バインシロップ漬		2.2	1.4
		牛乳、菓子	ボテトヒオウレン草のおせんべい	牛乳				
13 金	27 金	星食 厚揚げ丼	米、砂糖、でん粉	厚揚、鶏肉、蒟蒻、鰹粉	玉葱、人参、筍、椎茸	醤油	582	525
		わかめと青梗菜のスープ		わかめ	青梗菜、玉葱、春日井産木耳、人参、葱	醤油、中華だしの素	19.7	18.5
		牛乳		牛乳			16.5	16.2
		りんごケーキ	小麦粉、砂糖、米油、粉糖		りんごシロップ漬	ベーキングパウダー	227	267
14 土	28 土	午前 牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬		1.4	1.4
		ご飯	米					
		鯖甘味噌漬	マヨネーズ	鯖甘味噌漬	ブロッコリー		555	489
		清汁		かまぼこ、鰹粉、昆布	大根、小松菜、人参、葱、えのき茸	醤油	18.7	16.1
15 月	29 月	午後 バナナ			バナナ		18.4	14.3
		牛乳、菓子	栗ほうろう	牛乳			195	242
		星食 カレーラン	うどん、カレールウ、米油	鶏肉、かまぼこ、油揚、鰹粉	玉葱、キャベツ、人参、葱	醤油	0.8	0.6
		オレンジ			オレンジ		73	66
16 月	30 月	午後 ジュース、菓子	コーンバー・ポタージュ風味		野菜ジュース・マンゴー・サラダ'		3.5	2.8
		牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳			570	451
		星食 ロールパン	ロールパン				18.0	15.7
		えびじやがマヨ	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	23.3	19.7
		玉葱スープ			玉葱、法連草、人参、エリンギ、コーン、椎茸	野菜ブイヨン	195	239
		午後 牛乳		牛乳			2.1	1.5
		南瓜もち	でん粉、米油、砂糖		南瓜	醤油、みりん		

※「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。

※ 材料の都合上、献立が急きよ変更になる場合があります。

# 令和7年6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)
2 月	16 月	午前 菓子	お野菜せんべい法連草人参			
		昼食 お粥	米			
		鶏肉と野菜の煮物	砂糖	鶏肉	キャベツ 青梗菜、玉葱、人参	醤油
		野菜汁				
3 火	17 火	午前 菓子	カルシウムおせんべい			
		昼食 人参粥	お魚すなっく 米		人参	
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、鰹粉、昆布	大根、人参、葱、椎茸	醤油
		午後 ふかし芋	さつま芋			
4 水	18 水	午前 菓子	ひじきと青のりおせんべい			
		昼食 お粥	米			
		大豆の含め煮		大豆		和風だし、醤油
		南瓜スープ			南瓜、玉葱、法連草、エリンギ	
5 木	19 木	午前 菓子	緑黄色野菜ボーロ			
		昼食 お粥	しらす&わかめせんべい 米			
		魚のクリーム煮		かれい	プロッコリー	ホワイトソース
		野菜汁		煮干、昆布	玉葱、人参、小松菜、椎茸、えのき茸	
6 金	20 金	午後 菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
		午前 菓子	小魚せんべい			
		昼食 鶏肉入り野菜おじや	米	鶏肉	玉葱、人参、エリンギ	トマトピューレ、コンソメ
		じゃがいもスープ オレンジ	じゃが芋		小松菜、マッシュルーム オレンジ	
7 土	21 土	午後 菓子	6つの野菜おせんべい			
		昼食 豆腐入り野菜おじや バナナ	米	豆腐、鰹粉	キャベツ、玉葱、人参 バナナ	野菜スープ
		午後 菓子	小魚とひじきのおこめせん			
9 月	23 月	午前 菓子	ソフトな小魚せん			
		昼食 キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐のみそ汁		豆腐、鰹粉、昆布、みそ	玉葱、人参、法連草、えのき茸	
10 火	24 火	午後 菓子	お野菜すなっく人参トマト			
		午前 菓子	ひじきせんべい			
		昼食 お粥	米			
		煮魚 野菜の煮物		かれい 煮干、昆布	大根、人参、葱、舞茸	和風だし
11 水	25 水	午後 メロン			メロン	
		午前 菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
		昼食 ツナとトマトのお粥	米	鮪水煮	玉葱、人参	トマトピューレ
		野菜スープ	じゃが芋		キャベツ、しめじ	コンソメ
12 木	26 木	午後 バナナ			バナナ	
		午前 菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい			
		昼食 野菜粥	米	鰹粉	青梗菜、人参、椎茸	
		鶏肉のクリーム煮		鶏肉	玉葱、人参	ホワイトソース
13 金	27 金	午後 菓子	お魚すなっく			
		午前 菓子	カルシウムおせんべい			
		昼食 人参粥	米		人参	
		魚と野菜のみぞれ煮 バナナ		かれい、鰹粉、昆布	大根、プロッコリー、えのき茸 バナナ	和風だし
14 土	28 土	午後 菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
		昼食 煮込みうどん オレンジ	うどん	鮪水煮、鰹粉	玉葱、人参、キャベツ、葱 オレンジ	醤油
		午後 菓子	たまごボーロ			
30 月	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	人参、玉葱	コーンクリームスープ
		じゃがいもと法連草のスープ	じゃが芋		法連草、エリンギ、椎茸	
		午後 かぼちゃ			南瓜	

※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6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\*\*\*

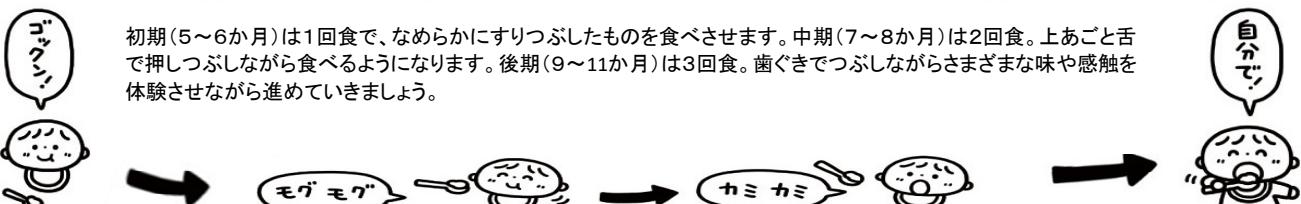
春日井市こども未来部保育課

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)
2月 16月	昼食	お粥	米			
		魚と野菜の煮物		かれい	キャベツ	
		野菜汁			青梗菜、玉葱、人参	
3火 17火	昼食	人参粥	米		人参	
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、鰹粉、昆布	大根、人参、椎茸	
4水 18水	昼食	お粥	米			
		煮豆腐		豆腐		
		南瓜スープ			南瓜、玉葱、法連草、エリンギ	
5木 19木	昼食	お粥	米			
		魚のクリーム煮		かれい	ブロッコリー	ホワイトソース
		野菜汁		煮干、昆布	玉葱、人参、小松菜、椎茸、えのき茸	
6金 20金	昼食	魚入り野菜おじや	米	かれい	玉葱、人参、エリンギ	トマトピューレ、コンソメ
		じゃがいもスープ	じゃが芋		小松菜、マッシュルーム	
		オレンジ			オレンジ	
7土 21土	昼食	豆腐入り野菜おじや	米	豆腐、鰹粉	キャベツ、玉葱、人参	野菜スープ
		バナナ			バナナ	
9月 23月	昼食	キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐入り野菜汁		豆腐、鰹粉、昆布	玉葱、人参、法連草、えのき茸	
10火 24火	昼食	お粥	米			
		煮魚		かれい		和風だし
		野菜の煮物	じゃが芋	煮干、昆布	大根、人参、舞茸	
11水 25水	昼食	豆腐とトマトのお粥	米	豆腐	玉葱、人参	トマトピューレ
		野菜スープ	じゃが芋		キャベツ、しめじ	コンソメ
12木 26木	昼食	野菜粥	米	鰹粉	青梗菜、人参、椎茸	
		豆腐のクリーム煮		豆腐	玉葱、人参	ホワイトソース
		人参粥	米		人参	
13金 27金	昼食	魚と野菜のみぞれ煮		かれい、鰹粉、昆布	大根、ブロッコリー、えのき茸	和風だし
		バナナ			バナナ	
		煮込みうどん	うどん	鰹粉、豆腐	玉葱、人参、キャベツ	
14土 28土	昼食	オレンジ			オレンジ	
		お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		かれい	人参、玉葱	コーンクリームスープ
30月	昼食	じゃがいもと法連草のスープ	じゃが芋		法連草、エリンギ、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



初期(5~6ヶ月)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ヶ月)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ヶ月)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。

