

令和7年7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 たんぱく質 カルシウム 食塩相当量	乳児 554 22.2 14.7 309 1.7
			黄色の食品 熟や力になるもの 	赤色の食品 血や肉や骨になるもの 	緑色の食品 体の調子を整えるもの 				
1 火	15 火	牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳					554
		ご飯	米						500
	星 期	大豆とひじきの含め煮	砂糖、米油	大豆、ひじき、鶏肉、蒟蒻、油揚	人参、コーン		醤油		22.2
		けんちん汁	米油	豚肉、鰹粉	大根、小松菜、牛蒡、人参、葱		醤油		14.7
		牛乳		牛乳			醤油		309
	水	ワインナー入り蒸しパン	小麦粉、砂糖	お魚ウインナー	コーン		ベーキングパウダー		1.7
		牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳					465
		ご飯	米						455
		揚げ魚のレモン醤油和え	米油、砂糖	醤油粉付	レモン、キャベツ		醤油		16.2
		モロヘイヤスープ		ベーコン	玉葱、モロヘイヤ、人参、マッシュルーム、コーン		野菜ブイヨン		8.5
	午 後	すいか			すいか				126
		いちごムース	いちごムースの素	牛乳					1.4
		コーンフレーク	シスコーンブレーン						203
3 木	17 木	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬				474
		ご飯	米						17.4
	星 期	肉じゃが	じゃが芋、砂糖、米油	豚肉、蒟蒻	人参、玉葱、グリンピース		醤油		10.7
		夏野菜みそ汁		みそ、鰹粉、昆布	玉葱、冬瓜、オクラ、人参、舞茸				243
	午 後	牛乳、菓子	栗しぐれ	牛乳					0.9
		牛乳、菓子	ボテトとまうらん草のおせんべい	牛乳					494
		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		16.3
4 金	18 金	わかめスープ		わかめ、豆腐	玉葱、小松菜、葱、人参		醤油、中華だしの素		17.8
		メンソ			メロン				219
	午 後	牛乳、菓子	ビーバー	牛乳					1.6
		豆乳飲料、菓子	かおり千枚	豆乳いちご					476
		スパゲティナポリタン	スパゲティ、米油	ワインナー	玉葱、人参、ビーマン		トマトケチャップ、トマトピューレ、ソース		362
5 土	19 土	オレンジ			オレンジ				321
		午後	豆乳飲料、菓子	かおり千枚	豆乳いちご				9.4
	星 期	牛乳、菓子	きらきらコーンのおほしさま	牛乳					144
		ご飯	米						1.3
		いちご葉めしご飯	いかご葉めし						375
7 月	午 前	星型ハンバーグ	マヨネーズ	星型ハンバーグ	キャベツ				535
		そめん汁	そうめん	豆腐、かまぼこ、鰹粉、昆布	オクラ、人参、葱、椎茸		醤油		17.9
	午 後	すいか			すいか				319
		牛乳、七タデザート	七タクレーブ	牛乳					1.7
		牛乳、豆乳	にんじんせんべい	牛乳					1.6
8 火	22 火	ミルクロールパン	ミルクロールパン						454
		鶏肉のトマト煮	砂糖、米油	鶏肉	玉葱、人参、ビーマン、パプリカ、トマト		トマトケチャップ、ソース、塩、野菜ブイヨン		374
	午 後	南瓜入りスープ			南瓜、玉葱、人参、コーン、パセリ		野菜ブイヨン		15.5
		フルーツヨーグルト和え	砂糖	プレーンヨーグルト	みかんシロップ漬、黄桃シロップ漬、ペイシシロップ漬				13.1
		牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬				99
9 水	23 水	ご飯	米						477
		キャベツと豚肉のみそ炒め	砂糖、米油	豚肉、みそ	キャベツ、玉葱、人参、ビーマン、パプリカ、しめじ、にんにく、生姜		中華だしの素、醤油		17.5
	午 後	五目汁			玉葱、大根、人参、牛蒡、椎茸				10.0
		牛乳、菓子	椎ようかん	牛乳			醤油		155
		飲むヨーグルト、菓子	バスクナック塩味	飲むヨーグルト			ベーキングパウダー、塩		1.1
10 木	24 木	ご飯	米						496
		夏野菜カレー・チュー	カレールウ、米油	豚肉	玉葱、人参、茄子、ズッキーニ、オクラ、南瓜、りんごピューレ		ソース		15.3
	午 後	キャベツのコーン煮			キャベツ、人参、コーン		野菜ブイヨン		13.3
		牛乳		牛乳					2.1
		レモンスコーン	小麦粉、米粉、砂糖、米油	豆腐	レモン				399
11 金	25 金	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬				496
		ご飯	米						17.1
	午 後	鯖甘味噌漬	マヨネーズ	鯖甘味噌漬	ブロッコリー				15.2
		夏豚汁		豚肉、蒟蒻、煮干、昆布	南瓜、茄子、玉葱、人参、葱、しそ、えのき茸		醤油		13.4
		ジュース、菓子	さっぱり塩味		野菜ジュース				92
12 土	26 土	きしめん	きしめん	鶏肉、かまぼこ、油揚、鰹粉、昆布	葱、法連草、人参、椎茸		醤油		1.1
		オレンジ			オレンジ				259
	午 後	豆乳飲料、菓子	ほしのおせんべい	豆乳ココア					11.1
		牛乳、菓子	おこめせんにんじん&かぼちゃ味	牛乳					5.7
		ご飯	米						172
14 月	28 月	メンチカツ	米油	メンチカツ	キャベツ				163
		スタミナ汁	じゃが芋	豚肉、煮干、昆布、みそ	玉葱、人参、茄子、葱、にら、春日井産木耳、にんにく				2.4
	午 後	ゼリーポンチ	ぶどうゼリー、砂糖		黄桃シロップ漬、パンシシロップ漬、みかんシロップ漬、レモン				0.7
		飲むヨーグルト、菓子	のりわかめせんべい	飲むヨーグルト					498
		豚丼	米、砂糖、米油	豚肉、かまぼこ、蒟蒻	玉葱、人参、葱、えのき茸		醤油		441
29 火	29 火	清汁		鰹粉、昆布	玉葱、法連草、人参、葱		醤油		18.4
		オレンジ			オレンジ				8.3
	午 後	牛乳		牛乳					249
		ボテト田楽	じゃが芋、砂糖	みそ					238
		牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬				1.8
30 水	30 水	ロールパン							1.5
		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			醤油、みりん		426
	午 後	コンソメスープ		ベーコン	玉葱、青梗菜、人参、アスパラガス		野菜ブイヨン		425
		牛乳、菓子	アンバランキンキャラメルコーン	牛乳					282
		牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬				1.3
31 木	31 木	ご飯	米						473
		焼き餃子			餃子				19.2
	午 後	生揚の中华風煮	米油、砂糖、でん粉、ごま油	厚揚、鶏肉	人参、玉葱、筍、椎茸、葱、生姜、にんにく		醤油		16.6
		牛乳		牛乳					18.4
		どうもろこし			どうもろこし				232

* 填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7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 火	15 火	午前 蓿子	ソフトな小魚せん			
	昼食 お粥	米				
	大豆の含め煮		大豆		和風だし、醤油	
	野菜汁		鰹粉	大根、小松菜、人参、葱		
2 水	16 水	午前 蓿子	かぼちゃ&にんじんリング			
	昼食 キャベツ粥	しらす&わかめせんべい				
	煮魚	米	キャベツ			
	すいか	砂糖	かれい	玉葱、人参	醤油	
3 木	17 木	午後 蓿子	緑黄色野菜ボーロ			すいか
	午前 蓿子	6つの野菜おせんべい				
	昼食 お粥	米				
	煮物	じやが芋、砂糖	鶏肉、みそ	玉葱、舞茸		
4 金	18 金	冬瓜汁		鰹粉、昆布	冬瓜、人参	
	午後 蓿子	小魚せんべい				
	午前 蓿子	ポテトとほうれん草のおせんべい				
	昼食 野菜粥	米		人参、玉葱、葱、椎茸		
5 土	19 土	豆腐入り野菜スープ		豆腐	小松菜、人参	野菜スープ
		メロン			メロン	
		午後 蓿子	小魚とひじきのおこめせん			
		昼食 煮込みスパゲティ	スパゲティ	鮪水煮	玉葱、人参	トマトピューレ、コンソメ
7 月		オレンジ			オレンジ	
		午後 蓿子	お野菜せんべい法連草人参			
		午前 蓿子	カルシウムおせんべい			
		昼食 キャベツ粥	米	キャベツ		
8 火	22 火	豆腐と野菜の煮物		豆腐、鰹粉、昆布	人参、葱、椎茸	醤油
		すいか			すいか	
		午後 蓿子	お野菜すなっく南瓜お芋			
		午前 蓿子	ひじきせんべい			
9 水	23 水	昼食 お粥	米			
		鶏肉のトマト煮		鶏肉	玉葱、人参、パプリカ、トマト	コンソメ
		南瓜スープ			南瓜、玉葱	
		午後 蓿子	たまごボーロ			
10 木	24 木	午前 蓿子	ほうれん草と小松菜せんべい			
		昼食 お粥	米			
		魚のクリーム煮		かれい	キャベツ、人参、パプリカ	ホワイトソース
		煮野菜		鰹粉、昆布	大根、玉葱、人参、椎茸	
11 金	25 金	午後 蓿子	ひじきと青のりおせんべい			
		午前 蓿子	お野菜すなっく人参トマト			
		昼食 豆腐入り野菜粥	米	豆腐	キャベツ、南瓜	
		野菜スープ			玉葱、人参、オクラ	野菜スープ
12 土	26 土	午後 蓿子	お魚すなっく			
		午前 蓿子	しらす&わかめせんべい			
		昼食 お粥	米			
		煮魚	砂糖	かれい	ブロッコリー	醤油
14 月	28 月	野菜汁		煮干、昆布	南瓜、玉葱、人参、茄子、えのき茸	
		午後 蓿子	緑黄色野菜ボーロ			
		昼食 煮込みきしめん	きしめん	鶏肉、鰹粉、昆布	人参、法連草、葱、椎茸	醤油
		オレンジ			オレンジ	
15 火	29 火	午後 蓿子	6つの野菜おせんべい			
		午前 蓿子	ひじきせんべい			
		昼食 人参粥	米		人参	
		豆腐のみそ汁	じやが芋	豆腐、煮干、昆布、みそ	キャベツ、玉葱	
16 水	30 水	午後 蓿子	お野菜すなっく南瓜お芋			
		午前 蓿子	かぼちゃ&にんじんリング			
		昼食 みどり粥	米	鰹粉、昆布	法連草、えのき茸	
		ソナと野菜のスープ煮		鮪水煮	玉葱、人参	コンソメ
17 木	31 木	オレンジ			オレンジ	
		午後 じやがいも	じやが芋			
		午前 蓿子	お野菜せんべい法連草人参			
		昼食 野菜粥	米		青梗菜、人参	
		魚のコーンクリーム煮		かれい	玉葱、人参	コーンクリームスープ
		午後 蓿子	ひじきと青のりおせんべい			
		午前 蓿子	カルシウムおせんべい			
		昼食 お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物		豆腐	人参、玉葱	和風だし
		野菜汁			玉葱、人参、葱、椎茸	
		午後 蓿子	小魚とひじきのおこめせん			

※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7月保育園給食献立表 離乳食(初期)

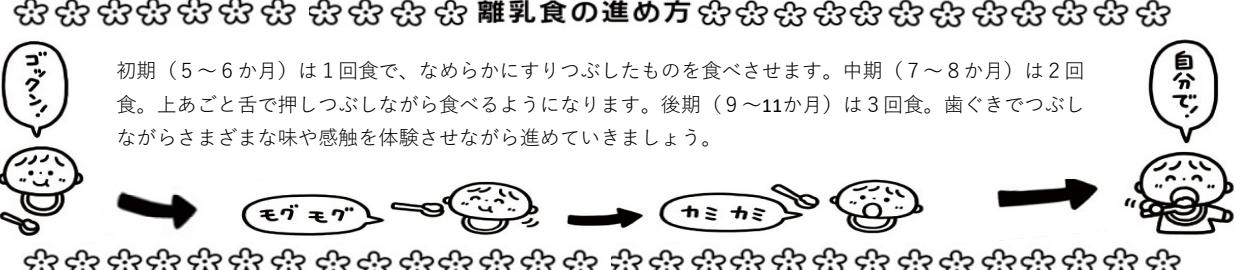
* * * 粉ミルクは午前・昼食・午後につきます * * *

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	その他 (調味料等)
1 火	15 火	お粥	米			
		煮豆腐		豆腐		
		野菜汁		鰹粉	大根、小松菜、人参	
2 水	16 水	キャベツ粥	米		キャベツ	
		煮魚		かれい	玉葱、人参	
		すいか			すいか	
3 木	17 木	お粥	米			
		煮物	じやが芋	かれい	玉葱、舞茸	
		冬瓜汁		鰹粉、昆布	冬瓜、人参	
4 金	18 金	野菜粥	米		人参、玉葱、椎茸	
		豆腐入り野菜スープ		豆腐	小松菜、人参	野菜スープ
		メロン			メロン	
5 土	19 土	豆腐と野菜のトマト粥	米	豆腐	玉葱、人参	トマトピューレ
		オレンジ			オレンジ	
7 月	21 月	キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、鰹粉、昆布	人参、椎茸	
		すいか			すいか	
8 火	22 火	お粥	米			
		魚のトマト煮		かれい	玉葱、人参、トマト	コンソメ
		南瓜スープ			南瓜、玉葱	
9 水	23 水	お粥	米			
		魚のクリーム煮		かれい	キャベツ、人参	ホワイトソース
		煮野菜		鰹粉、昆布	大根、玉葱、人参、椎茸	
10 木	24 木	豆腐入り野菜粥	米	豆腐	キャベツ、南瓜	
		野菜スープ			玉葱、人参	野菜スープ
11 金	25 金	お粥	米			
		煮魚		かれい	ブロッコリー	
		野菜汁		煮干、昆布	南瓜、玉葱、人参、えのき茸	
12 土	26 土	煮込みきしめん	きしめん	豆腐、鰹粉、昆布	人参、法連草、椎茸	
		オレンジ			オレンジ	
14 月	28 月	人参粥	米		人参	
		豆腐入り野菜汁	じやが芋	豆腐、煮干、昆布	キャベツ、玉葱	
29 火	29 火	みどり粥	米	鰹粉、昆布	法連草、えのき茸	
		豆腐と野菜のスープ煮		豆腐	玉葱、人参	コンソメ
		オレンジ			オレンジ	
30 水	30 水	野菜粥	米		青梗菜、人参	
		魚のコーンクリーム煮		かれい	玉葱、人参	コーンクリームスープ
31 木	31 木	お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物		豆腐	人参、玉葱	和風だし
		野菜汁			玉葱、人参、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。

