

令和7年10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 (調味料)	栄養価	
			黄色の食品 熱や力になるもの	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			エネルギー Kcal	たんぱく質 g
1 水	午前 昼食	牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳				491	415
		ロールパン	ロールパン					15.7	14.7
		揚魚のコーンクリームがけ	米油、マヨネーズ	鮭澱粉付	玉葱、クリームコーン、人参、キャベツ	野菜ブイヨン		20.2	18.3
		野菜スープ			玉葱、南瓜、法連草、人参、エリンギ	野菜ブイヨン		82	184
2 木	午後	牛乳、菓子	古代米煎餅		野菜ジュース			2.1	1.7
		牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳				490	464
		ご飯	米					16.7	16.5
		八宝菜	砂糖、米油、ごま油、でん粉	豚肉	玉葱、人参、白菜、筍、ピーマン、春日井産木耳	醤油、中華だしの素		13.3	14.0
3 金	午前 昼食	春雨スープ	春雨		人参、葱、青梗菜、コーン、椎茸	醤油、中華だしの素		206	265
		牛乳		牛乳				1.2	1.1
		オレンジ			オレンジ				
		牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬			494	506
4 土	18 星食	ご飯	米					15.9	16.7
		鶏肉とごぼうの炒め煮	砂糖、米油	鶏肉、蒟蒻	牛蒡、人参、さやいんげん、椎茸	醤油		10.5	13.3
		さつま汁	さつま芋	煮干、昆布、みそ	大根、人参、玉葱、葱、えのき茸			307	405
		ヨーグルト、菓子	ほろほろ焼和塩	ヨーグルト				1.5	1.4
6 月	午前 昼食	きしめん	きしめん	かまぼこ、鶏肉、油揚、鰹粉、昆布	法連草、葱、人参、椎茸	醤油		280	240
		りんご			りんご			11.5	9.4
		牛乳、十五夜デザート	コーンバー・ポタージュ風味		野菜ジュース・ベリーサラダ			2.8	2.3
		牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳				77	69
20 月	午前 昼食	いもご飯	米、さつま芋			塩		557	555
		うさぎ型ハンバーグ	マヨネーズ	うさぎ型ハンバーグ	キャベツ			16.1	17.1
		みそ汁	里芋	みそ、煮干、昆布	人参、大根、玉葱、春日井産木耳			17.5	19.1
		牛乳、十五夜デザート	お月見クレープ	牛乳				354	409
7 火	21 星食	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳				1.3	1.2
		ご飯	米、さつま芋			塩		566	564
		うさぎ型ハンバーグ	マヨネーズ	うさぎ型ハンバーグ	キャベツ			17.1	18.1
		みそ汁	里芋	みそ、煮干、昆布	人参、大根、玉葱、春日井産木耳			17.5	19.1
8 水	22 水	牛乳		牛乳				353	408
		牛乳、菓子	シュー・ガーラスク	食パン、米油、グラニュー糖				1.5	1.4
		牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬			551	499
		ご飯	米					16.3	15.8
9 木	午前 昼食	生揚の中華風煮	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		17.3	17.6
		青梗菜ともやしのスープ			わかめ	青梗菜、緑豆もやし、人参、葱		210	263
		柿(幼児のみ)			柿			0.9	0.9
		牛乳、菓子	小さな米蜜ビスケットおこめ	牛乳					
10 金	24 金	牛乳、菓子	パフスナック塩味	牛乳				589	544
		ご飯	米					20.3	19.2
		肉じゃが	じゅわじゅわ、砂糖、米油	豚肉、蒟蒻	人参、玉葱、グリンピース	醤油		16.0	16.9
		きのこ汁		鰹粉、昆布	椎茸、エリンギ、舞茸、なめこ、玉葱、法連草、人参、葱	醤油、みりん		242	288
11 土	25 土	牛乳		牛乳				1.0	1.0
		豆腐ドーナツ	小麦粉、砂糖、米油、粉糖	豆腐		ペーリング・ハウター			
		牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳				440	373
		牛乳、菓子	クロロールパン					18.5	16.8
12 木	午前 昼食	鶏肉のマーマレード焼き	マーマレード、マヨネーズ	鶏肉	カリフラワー	醤油、みりん		15.7	15.4
		小松菜と南瓜のスープ			ベーコン	小松菜、南瓜、玉葱、エリンギ、コーン、人参		79	169
		牛乳				野菜ブイヨン		2.1	1.7
		ビーフン	ビーフン、ごま油	豚肉	キャベツ、人参、赤ピーマン、春日井産木耳、生姜	中華だしの素、醤油、塩			
13 金	26 金	飲むヨーグルト、菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい	飲むヨーグルト				520	501
		ご飯	米					17.6	16.9
		鯖の醤油麹漬		鯖醤油麹漬	キャベツ			18.3	17.4
		五目汁		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、牛蒡、椎茸	醤油		195	376
14 土	27 月	牛乳、菓子	スティックポテト	牛乳				0.7	0.7
		牛乳、菓子	クリームスープ・スペゲティ	ベーコン	玉葱、法連草、人参、クリームコーン、コーン、しめじ	野菜ブイヨン		379	328
		バナナ			バナナ			9.1	7.5
		牛乳、菓子	ほしのおせんべい		野菜ジュース・マンゴーサラダ			8.3	6.9
15 木	28 火	牛乳、菓子	ソフトラム	牛乳				49	45
		ご飯	米					2.0	1.6
		春巻	米油		春巻、キャベツ	ソース		561	539
		豚汁	里芋	豚肉、蒟蒻、煮干、昆布、みそ	大根、牛蒡、人参、椎茸、葱			15.3	15.6
16 金	29 木	牛乳、菓子	さつまいも	牛乳				16.9	18.7
		牛乳、菓子	さつまいも					242	295
		牛乳、菓子	さつまいも					0.9	0.9
		牛乳、菓子	さつまいも						
17 木	30 木	牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳				555	497
		ご飯	米					19.5	18.6
		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		15.4	15.9
		けんちん汁	米油	豚肉、鰹粉、昆布	大根、小松菜、牛蒡、人参、葱	醤油		212	264
18 金	31 金	牛乳、菓子	牛乳					1.2	1.2
		牛乳、菓子	チーズクラッカー	牛乳					
		牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳				512	477
		ご飯	米					21.1	19.8
19 木	31 木	牛乳、菓子	秋ハヤシライス					15.5	15.8
		牛乳、菓子	キャベツのコン煮					250	300
		牛乳、菓子	梨					1.6	1.5
		牛乳、菓子	アンパンマンキャラメルコーン	牛乳					
20 金	(平日)	牛乳、菓子	おこめせんにんじんとかぼちゃ味	牛乳				561	524
		牛乳、菓子	米、さつま芋、米粉ハヤシルウ、米油	豚肉	玉葱、しめじ、マッシュルーム、人参	トマトピューレ、トマトケチャップ、ソース		16.6	16.2
		牛乳、菓子	キャベツのコン煮		わかめ	キャベツ、人参、コーン		16.2	16.6
		牛乳、菓子	梨</td						

令和7年10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 水	午前	菓子	ソフトな小魚せん			
	昼食	豆腐入り野菜おじや 煮野菜	米	豆腐	人参、法連草 キャベツ、南瓜、エリンギ	和風だし
	午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
2 木	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
	昼食	お粥 煮魚 野菜汁	米 砂糖	かれい	白菜 玉葱、人参、青梗菜、椎茸	醤油
	午後	オレンジ			オレンジ	
3 金	午前	菓子	ひじきせんべい			
	昼食	人参粥 豆腐のみそ汁	米 さつま芋	豆腐、煮干、昆布、みそ	人参 大根、玉葱、えのき茸、椎茸	
	午後	菓子	小魚せんべい			
4 土	18 星	煮込みきしめん 煮豆腐	きしめん 豆腐	鰹粉、昆布	法連草、人参、葱、椎茸	醤油
	午後	菓子	お野菜すなっく人参トマト			
6 月	20 月	午前	菓子	6つの野菜おせんべい		
	昼食	いも粥 魚と野菜のみぞれ煮	米、さつま芋	かれい、煮干、昆布	大根、人参、キャベツ	醤油
	午後	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
7 火	21 火	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
	昼食	お粥 煮物 野菜汁	米 砂糖	鶏肉	人参、玉葱、椎茸 人参、青梗菜、葱	醤油
	午後	菓子	小魚とひじきのおこめせん			
8 水	22 水	午前	菓子	お魚すなっく		
	昼食	豆腐入り野菜粥 じやがいもスープ	米 じやが芋	豆腐、鰹粉、昆布	人参、法連草、椎茸 玉葱、エリンギ	
	午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			野菜スープ
9 木	23 木	午前	菓子	たまごボーロ		
	昼食	お粥 魚のクリーム煮 南瓜スープ	米	かれい	人参、カリフラワー、小松菜 南瓜、玉葱、エリンギ	ホワイトソース
	午後	菓子	カルシウムおせんべい			
10 金	24 金	午前	菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい		
	昼食	お粥 煮豆腐 ボイル野菜	米 豆腐	鰹粉、昆布	椎茸 キャベツ、人参、大根	醤油
	午後	菓子	しらす&わかめせんべい			
11 土	25 土	昼食	煮込みスペゲティ バナナ	スペゲティ バナナ	鮑水煮	玉葱、法連草、人参、しめじ バナナ
	午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
12 月	27 月	午前	菓子	小魚とひじきのおこめせん		
	昼食	お粥 豆腐と野菜の煮物 煮キャベツ	米 豆腐、煮干、昆布		人参、大根、葱、椎茸 キャベツ	醤油
	午後	菓子	ふかし芋	さつま芋		
13 火	28 火	午前	菓子	お野菜すなっく人参トマト		
	昼食	お粥 魚と野菜の煮物 野菜汁	米 砂糖	鰹粉、昆布	キャベツ、玉葱、椎茸 玉葱、人参、葱	
	午後	さつまいも	さつま芋			
14 水	29 水	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング		
	昼食	野菜粥 豆腐と野菜のスープ煮	米 じゃが芋		小松菜、人参 玉葱、人参	
	午後	菓子	ひじきせんべい			コンソメ
15 木	30 木	午前	菓子	小魚せんべい		
	昼食	お粥 大豆の含め煮 野菜汁	米 大豆			和風だし、醤油
	午後	じやがいも	じやが芋	鰹粉、昆布	大根、小松菜、人参、葱	
16 金	31 金	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
	昼食	キャベツ粥 ツナと野菜のトマト煮	米 さつま芋	鮑水煮	キャベツ 玉葱、人参、しめじ	トマトピューレ、野菜スープ
	午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
運動会 (平日)	午前	菓子	カルシウムおせんべい			
	昼食	人参粥 豆腐のみそ汁	米		人参	
	午後	菓子	しらす&わかめせんべい		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10月保育園給食献立表 離乳食(初期)

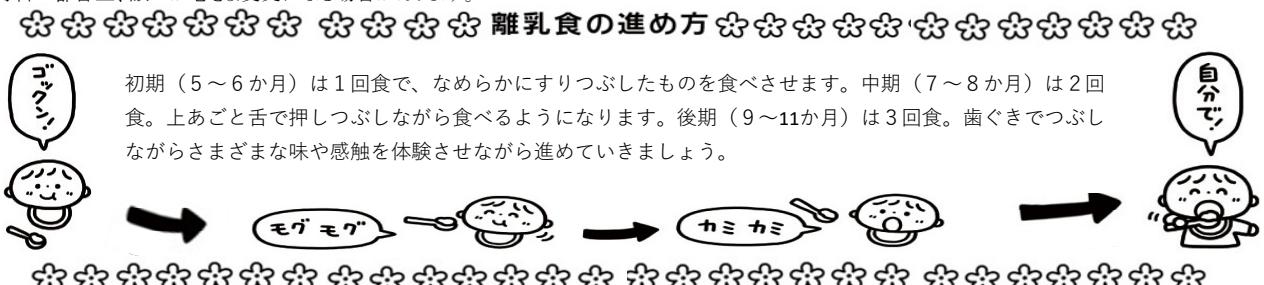
* * * 粉ミルクは午前・昼食・午後につきます * * *

春日井市こども未来部保育課

日付		献立		材料名			
曜日	時間			黄色の食品	赤の食品	緑の食品	その他
				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	(調味料等)
1 水	昼食	豆腐入り野菜おじや 煮野菜	米	豆腐	人参、法連草	和風だし	
					キャベツ、南瓜、エリンギ		
2 木	昼食	お粥	米				
		煮魚		かれい	白菜		
		野菜汁			玉葱、人参、青梗菜、椎茸		
3 金	昼食	人参粥	米		人参		
		豆腐入り野菜汁	さつま芋	豆腐、煮干、昆布	大根、玉葱、えのき茸、椎茸		
4 土	18 土	煮込みしつめん	しつめん	鰹粉、昆布	法連草、人参、椎茸		
		煮豆腐		豆腐			
6 月	20 月	いも粥	米、さつま芋				
		魚と野菜のみぞれ煮		かれい、煮干、昆布	大根、人参、キャベツ		
7 火	21 火	お粥	米				
		煮物		豆腐	人参、玉葱、椎茸		
		野菜汁			人参、青梗菜		
8 水	22 水	豆腐入り野菜粥	米	豆腐、鰹粉、昆布	人参、法連草、椎茸		
		じゃがいもスープ	じゃが芋		玉葱、エリンギ	野菜スープ	
9 木	23 木	お粥	米				
		魚のクリーム煮		かれい	人参、カリフラワー、小松菜	ホワイトソース	
		南瓜スープ			南瓜、玉葱、エリンギ		
10 金	24 金	お粥	米				
		煮豆腐		豆腐、鰹粉、昆布	椎茸		
		ボイル野菜			キャベツ、人参、大根		
11 土	25 土	豆腐入り野菜おじや バナナ	米	豆腐	玉葱、法連草、人参、しめじ バナナ	コンソメ	
12 月	27 月	お粥	米				
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、煮干、昆布	人参、大根、椎茸		
		煮キャベツ			キャベツ		
14 火	28 火	お粥	米				
		魚と野菜の煮物		かれい	キャベツ、玉葱、椎茸		
		野菜汁		鰹粉、昆布	玉葱、人参		
15 水	29 水	野菜粥	米		小松菜、人参		
		豆腐と野菜のスープ煮	じゃが芋	豆腐	玉葱、人参	コンソメ	
16 木	30 木	お粥	米				
		煮豆腐		豆腐			
		野菜汁		鰹粉、昆布	大根、小松菜、人参		
17 金	31 金	キャベツ粥	米		キャベツ		
		かれいと野菜のトマト煮	さつま芋	かれい	玉葱、人参、しめじ	トマトピューレ、野菜スープ	
運動会 (平日)	昼食	人参粥	米		人参		
		豆腐入り野菜汁		豆腐、煮干、昆布	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・大きさは時期にあつた形態です。

※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。

