




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				栄 養 価		
			黄色の食品	赤色の食品	緑色の食品	その他 (調味料)	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 		エネルギー	たんぱく質	
							g	g	
							脂質	カルシウム	
							mg	食塩相当量	
							g		
							幼児	乳児	
1 水		午前	牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳			491	415
		昼食	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	鰹澱粉付	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
		午後	ジュース、菓子	古代米煎餅		野菜ジュース		2.1	1.7
2 木		午前	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳			490	464
		昼食	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
			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
		午後	牛乳		牛乳			1.2	1.1
		オレンジ			オレンジ				
3 金		午前	牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬		494	506
		昼食	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
		午後	ヨーグルト、菓子	ほろほろ焼和塩	ヨーグルト			1.5	1.4
4 土	18 時	昼食	かしめん	かしめん	かまぼこ、鶏肉、油揚げ、鰹粉、昆布	法連草、葱、人参、椎茸	醤油	280	240
						りんご		11.5	9.4
			りんご					2.8	2.3
		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'ヘリーサラダ'		77	69
						2.4	2.0		
6 月		午前	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳			557	555
		昼食	いもご飯	米、さつま芋			塩	16.1	17.1
			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		17.5	19.1
			みそ汁	里芋	みそ、煮干、昆布	人参、大根、玉葱、春日井産木耳		354	409
		午後	牛乳、十五夜デザート	お月見クレープ	牛乳			1.3	1.2
20 月		午前	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳			566	564
		昼食	いもご飯	米、さつま芋			塩	17.1	18.1
			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		17.5	19.1
			みそ汁	里芋	みそ、煮干、昆布	人参、大根、玉葱、春日井産木耳		353	408
		午後	牛乳		牛乳			1.5	1.4
		シュガーラスク	食パン、米油、グラニュー糖						
7 火	21 時	午前	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬		551	499
		昼食	ご飯	米				16.3	15.8
			生揚げの中華風煮	米油、砂糖、でん粉、ごま油	厚揚げ、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	醤油、中華だしの素	210	263
		午後	牛乳、菓子	小さな米蜜ビスケットおこめ	牛乳			0.9	0.9
8 水	22 時	午前	牛乳、菓子	バフスナック塩味	牛乳			589	544
		昼食	ご飯	米				20.3	19.2
			肉じゃが	じゃが芋、砂糖、米油	豚肉、蒟蒻	人参、玉葱、グリーンピース	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
		午後	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		ベーキングパウダー			
9 木	23 時	午前	牛乳、菓子	小麦粉、砂糖、米油、粉糖	豆腐		ベーキングパウダー		
		昼食	クロロールパン	クロロールパン	牛乳			440	373
			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	18.5	16.8
			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	野菜ブイヨン	15.7	15.4
		午後	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	79	169
						2.1	1.7		
10 金	24 時	午前	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
		昼食	ご飯	米				17.6	16.9
			鯖の醤油粕漬		鯖醤油粕漬	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
		午後	牛乳、菓子	スティックポテト	牛乳			0.7	0.7
11 土	25 時	昼食	クリームスープパゲティ	スパゲティ、シチュールウ、米油	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
								8.3	6.9
		午後	ジュース、菓子	ほしのおせんべい		野菜ジュース'まんごー'サラダ'		49	45
						2.0	1.6		
27 月		午前	牛乳、菓子	ソフトな塩せん	牛乳			561	539
		昼食	ご飯	米				15.3	15.6
			春巻	米油		春巻、キャベツ	ソース	16.9	18.7
			豚汁	里芋	豚肉、蒟蒻、煮干、昆布、みそ	大根、牛蒡、人参、椎茸、葱		242	295
		午後	牛乳		牛乳			0.9	0.9
		ふかし芋	さつま芋						
14 火	28 時	午前	牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬		558	520
		昼食	ご飯	米				21.4	20.4
			松風焼き	でん粉、砂糖、ごま	鶏肉、みそ	生姜、葱、キャベツ	みりん	15.3	15.5
			清汁		かまぼこ、鰹粉、昆布	玉葱、人参、葱、椎茸	醤油	216	273
		午後	牛乳		牛乳			1.4	1.2
		さつまいももち	さつま芋、でん粉、米油、砂糖			醤油、みりん			
15 水	29 時	午前	牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳			555	497
		昼食	ご飯	米				19.5	18.6
			鮭のケチャップ和え	じゃが芋、米油、砂糖	鮭澱粉付	玉葱、人参、ピーマン	トマトケチャップ、野菜ブイヨン	15.4	15.9
			わかめスープ		わかめ	玉葱、小松菜、葱、人参	醤油、中華だしの素	212	264
		午後	牛乳		牛乳			1.2	1.2
		柿(幼児のみ)			柿				
16 木	30 時	午後	牛乳、菓子	チーズクラッカー	牛乳				
		午前	牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳			512	477
		昼食	ご飯	米				21.1	19.8
			大豆とひじきの含め煮	砂糖、米油	大豆、ひじき、鶏肉、蒟蒻、油揚げ	人参、コーン	醤油	15.5	15.8
			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	250	300
午後	牛乳		牛乳			1.6	1.5		
		ジャーマンポテト	じゃが芋、米油	ベーコン	玉葱、パセリ	野菜ブイヨン、塩			
17 金	31 時	午前	牛乳、菓子	おこめせんにんじん&かぼちゃ味	牛乳			561	524
		昼食	秋ハヤシライス	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
			キャベツのコーン煮			キャベツ、人参、コーン	野菜ブイヨン	16.2	16.6
			梨			梨		225	284
		午後	牛乳、菓子	アンパンマンキャラメルコーン	牛乳			1.7	1.6
運動会 (平日)		午前	牛乳、菓子	きらきらコーンのおほしさま	牛乳			512	491
		昼食	五目御飯	米、米油、砂糖	鮎油漬、蒟蒻	人参、筍、椎茸	醤油、みりん	18.7	18.3
			みそ汁		わかめ、みそ、煮干、昆布	玉葱、切干大根、人参		16.3	17.2
			ソーセージ		魚肉ソーセージ			339	400
		午後	牛乳、菓子	ばたースティック	牛乳			2.2	2.0

※「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、献立が急きょ変更になる場合があります。

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	米	豆腐	人参、法連草	和風だし
		煮野菜			キャベツ、南瓜、エリンギ	
2 木	午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
	昼食	お粥	米			
3 金		煮魚	砂糖	かれい	白菜	醤油
		野菜汁			玉葱、人参、青梗菜、椎茸	
	午後	オレンジ			オレンジ	
4 土	18	午前	ひじきせんべい			
	土	昼食	人参粥	米	人参	
			豆腐のみそ汁	さつま芋	豆腐、煮干、昆布、みそ	大根、玉葱、えのき茸、椎茸
6 月		午後	菓子	小魚せんべい		
	20	昼食	煮込みきしめん	きしめん	鰹粉、昆布	法連草、人参、葱、椎茸
			煮豆腐	豆腐		醤油
7 火	21	午後	菓子	お野菜すなっく人参トマト		
	火	午前	菓子	6つの野菜おせんべい		
		昼食	いも粥	米、さつま芋		
8 水			魚と野菜のみぞれ煮	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		
	22	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
9 木		昼食	お粥	米		
			煮物	砂糖	鶏肉	人参、玉葱、椎茸
			野菜汁		人参、青梗菜、葱	醤油
10 金		午後	菓子	小魚とひじきのおこめせん		
	23	午前	菓子	お魚すなっく		
	木	昼食	豆腐入り野菜粥	米	豆腐、鰹粉、昆布	人参、法連草、椎茸
11 土			じゃがいもスープ	じゃが芋	玉葱、エリンギ	野菜スープ
		午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋		
	24	午前	菓子	たまごボーロ		
12 日		昼食	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	
13 月		午後	菓子	カルシウムおせんべい		
	25	午前	菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい		
	金	昼食	お粥	米		
14 火			煮豆腐	豆腐、鰹粉、昆布	椎茸	醤油
			ボイル野菜		キャベツ、人参、大根	
		午後	菓子	しらす&わかめせんべい		
15 水	26	昼食	煮込みスパゲティ	スパゲティ	鯖水煮	玉葱、法連草、人参、しめじ
			バナナ		バナナ	コンソメ
		午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参		
16 木	27	午前	菓子	小魚とひじきのおこめせん		
		昼食	お粥	米		
			豆腐と野菜の煮物	豆腐、煮干、昆布	人参、大根、葱、椎茸	醤油
17 金			煮キャベツ		キャベツ	
		午後	ふかし芋	さつま芋		
	28	午前	菓子	お野菜すなっく人参トマト		
18 土		昼食	お粥	米		
			魚と野菜の煮物	砂糖	かれい、みそ	キャベツ、玉葱、椎茸
			野菜汁	鰹粉、昆布	玉葱、人参、葱	
19 日		午後	さつまいも	さつま芋		
	29	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング		
	水	昼食	野菜粥	米	小松菜、人参	
20 月			豆腐と野菜のスープ煮	じゃが芋	豆腐	玉葱、人参
		午後	菓子	ひじきせんべい		コンソメ
	30	午前	菓子	小魚せんべい		
21 火		昼食	お粥	米		
			大豆の含め煮	大豆		和風だし、醤油
			野菜汁	鰹粉、昆布	大根、小松菜、人参、葱	
22 水		午後	じゃがいも	じゃが芋		
	31	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
	金	昼食	キャベツ粥	米	キャベツ	
23 木			ツナと野菜のトマト煮	さつま芋	鯖水煮	玉葱、人参、しめじ
		午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋		トマトピューレ、野菜スープ
		午前	菓子	カルシウムおせんべい		
24 金		昼食	人参粥	米	人参	
			豆腐のみそ汁	豆腐、煮干、昆布、みそ	玉葱、人参、椎茸	
		午後	菓子	しらす&わかめせんべい		

※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

日曜	時間	献立	材 料 名			
			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	米	豆腐	人参、法連草	和風だし
		煮野菜			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	昼食	煮込みきしめん	きしめん	鰹粉、昆布	法連草、人参、椎茸	
		煮豆腐		豆腐		
6月	昼食	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	昼食	お粥	米			
		煮物		豆腐	人参、玉葱、椎茸	
		野菜汁			人参、青梗菜	
8水	昼食	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	昼食	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	昼食	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	昼食	豆腐入り野菜おじや	米	豆腐	玉葱、法連草、人参、しめじ	コンソメ
		バナナ			バナナ	
27月	昼食	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	昼食	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	昼食	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	昼食	お粥	米			
		煮豆腐		豆腐		
		野菜汁		鰹粉、昆布	大根、小松菜、人参	
17金	昼食	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。

***** 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。

