

令和7年12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 月	午前 15 月	牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳				583	551
		ご飯	米					18.1	18.1
		肉団子の甘酢煮	じやが芋、砂糖、でん粉、米油	肉団子	玉葱、人参、ピーマン		酢、醤油	17.8	18.7
	午後 16 火	春雨スープ	春雨	かまぼこ	玉葱、小松菜、人参、葱、コーン		醤油、中華だしの素	276	320
		牛乳		牛乳				1.7	1.6
2 火	午前 16 火	ツナトースト	食パン、マヨネーズ	鮭油漬		バセリ			
		牛乳、菓子	ボテトとほうれん草のおせんべい	牛乳				567	523
		ご飯	米					20.3	19.1
	午後 16 火	すき焼き風煮	うどん、砂糖、米油	豚肉、厚揚、かまぼこ、蒟蒻	白菜、人参、葱、えのき茸、椎茸		醤油	12.6	13.4
		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			250	299
3 水	午前 17 水	牛乳		牛乳			塩	1.6	1.4
		米粉の鬼まんじゅう	さつま芋、米粉、でん粉、砂糖						
		牛乳、菓子	バフスナック塩味	牛乳				524	557
	午後 17 水	ご飯	米					21.8	23.8
		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			9.7	14.0
4 木	午前 18 木	みそ汁		みそ、煮干、昆布	玉葱、大根、人参、小松菜			777	877
		みかん			みかん			0.8	0.9
		飲むヨーグルト、菓子	いしやきいも	飲むヨーグルト					
	午後 18 木	飲むヨーグルト、菓子	にんじんせんべい	飲むヨーグルト				537	435
		クロロールパン	クロロールパン	鶏肉	キャベツ		醤油、みりん	21.6	17.4
5 金	午前 19 金	鶏肉のマーマレード焼き	マーマレード		玉葱、かぶ、白菜、人参、コーン、エリ			18.9	14.4
		かぶと白菜のスープ			ンギ		野菜ブイヨン	230	396
		りんご			りんご			2.1	1.7
	午後 19 金	牛乳		牛乳					
		米粉たこ焼き	米粉たこ焼、米油、マヨネーズ	花鰹、青のり			トマトケチャップ、ソース		
6 土	午前 20 土	牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬			571	537
		冬野菜カレー	米、さつま芋、カレールウ、米油	豚肉	玉葱、人参、かぶ、牛蒡、蓮根、じめじ、りんごビューレ		ソース	18.3	17.8
		フレンチサラダ	米油、砂糖	鮭油漬	キャベツ、人参、アスパラガス、コーン		酢、塩	19.2	19.1
	午後 20 土	牛乳、菓子	アンパンマンキャラメルコーン	牛乳				213	275
		炒めうどん	うどん、米油	豚肉、花鰹	玉葱、キャベツ、人参、椎茸		醤油	1.8	1.7
8 月	午前 21 月	パナナ			パナナ			293	258
		ジュース、菓子	コーンバー・ボタージュ風味		野菜ジュースマンゴーサラダ			9.7	8.1
		牛乳、菓子						5.1	4.2
	午後 21 月	牛乳、ソーセージ		牛乳、魚肉ソーセージ				59	54
		牛乳、菓子	お米のスナックサラダ味	牛乳				1.1	1.0
22 月	午前 22 月	豚肉のトマト煮	砂糖、米油	豚肉	玉葱、人参、さやいんげん、コーン、トマト		トマトケチャップ、ソース、塩、野菜ブイヨン	484	461
		南瓜のスープ			南瓜、玉葱、キャベツ、人参、エリ		野菜ブイヨン	18.5	18.4
		牛乳、ソーセージ			ギ、パセリ			12.1	13.6
	午後 22 月	牛乳、菓子		牛乳				312	372
		南瓜ドーナツ	小麦粉、砂糖、米油、粉糖	南瓜				1.6	1.5
9 火	午前 23 火	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳				587	538
		そぼろ丼	米、砂糖	豚肉	玉葱、人参、さやいんげん、コーン、トマト		トマトケチャップ、ソース、塩、野菜ブイヨン	18.7	18.2
		みそ汁		みそ、煮干、昆布	南瓜、玉葱、キャベツ、人参、エリ		野菜ブイヨン	13.6	14.4
	午後 23 火	牛乳		牛乳				220	273
		れんこんチップス	米油	蓮根				1.4	1.3
10 水	午前 24 水	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				532	509
		ご飯	米					19.3	18.7
		鶏の甘酢あんかけ	米油、砂糖、でん粉	鮭油粉付	玉葱、椎茸、人参、ピーマン		醤油、酢	15.4	15.8
	午後 24 水	法蓮草と白菜の胡麻和え	ごま、砂糖		法蓮草、白菜、キャベツ		醤油	241	294
		さつまいももち	さつま芋、でん粉、米油、砂糖	牛乳			醤油、みりん	1.4	1.3
11 木	午前 25 木	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳				529	466
		食パン	食パン、いちごジャム					17.7	15.8
		ボトル	じやが芋	ウインナー、鶏肉	かぶ、玉葱、人参、ブロッコリー		野菜ブイヨン	14.8	11.6
	午後 25 木	わかめと大根のツナサラダ	マヨネーズ	わかめ、鮭油漬	大根、人参、コーン		醤油	218	244
		牛乳		牛乳				1.0	0.9
12 金	午前 26 金	バナナ			バナナ			564	451
		牛乳、菓子	ソフトな塩せん	牛乳				21.6	18.5
		ミルクロールパン	ミルクロールパン					18.5	17.1
	午後 26 金	もみの木ハンバーグ	もみの木型ハンバーグ	もみの木型ハンバーグ	ブロッコリー			22.7	21.8
		白菜のクリームスープ	じやが芋、シチュールウ、米油	ベーコン	白菜、玉葱、人参、コーン、マッシュルーム			19.1	291
13 土	午後 27 土	ジュース、ケーキ	いちごケーキ		ぶどうジュース			2.3	1.7
		牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬			469	456
		ご飯	米	おから、鶏肉、蒟蒻	人参、葱、椎茸		醤油	17.8	17.6
	午後 27 土	うの花炒り煮	砂糖、米油					11.2	12.6
		五目汁	里芋	鰹粉、昆布	玉葱、人参、小松菜、牛蒡、えのき茸		醤油	222	280
13 土	午後 27 土	牛乳、菓子	ミニかにばん	牛乳				1.2	1.1
		スペゲティナポリタン	スペゲティ、米油	ウインナー	玉葱、人参、ピーマン		トマトケチャップ、トマトピューレ、ソース	309	268
	午後 27 土	オレンジ			オレンジ			8.5	7.0
		ジュース、菓子	じやこ気分		野菜ジュースヘリーサラダ			5.8	4.8
								135	129
								1.2	1.1

※「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12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月 15月	午前	菓子	ソフトな小魚せん			
	昼食	お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物 じやがいもスープ		豆腐	玉葱、人参、小松菜	和風だし
	午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参		玉葱	
2火 16火	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		白菜、人参、葱、えのき茸、椎茸	
		魚のスープ煮		鮑水煮	キャベツ	コンソメ
	午後	ふかし芋	さつま芋			
3水 17水	午前	菓子	しらす&わかめせんべい			
	昼食	人参粥	米		人参	
		豆腐のみそ汁		豆腐、煮干、昆布、みそ	玉葱、大根、小松菜、椎茸、舞茸	
		みかん			みかん	
4木 18木	午前	菓子	たまごボーロ			
	昼食	お粥	米			
		鶏肉のクリーム煮 かぶの煮物		鶏肉	キャベツ、玉葱 かぶ、白菜、人参、エリンギ	ホワイトソース
	午後	菓子	6つの野菜おせんべい			
5金 19金	午前	菓子	お野菜すなっく人参トマト			
	昼食	お粥	米			
		煮魚	砂糖	かれい	キャベツ	醤油
		野菜汁	さつま芋		玉葱、人参、しめじ	
6土 20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	うどん	鮑水煮、花鰹	玉葱、キャベツ、人参、椎茸	醤油
		バナナ			バナナ	
8月	午後	菓子	小魚とひじきのおこめせん			
	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ			
	昼食	お粥	米			
		魚のトマト煮 南瓜スープ		鮑水煮	玉葱、人参、トマト 南瓜、玉葱、エリンギ	野菜スープ
22月	午後	菓子	カルシウムおせんべい			
	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ			
	昼食	お粥	米			
		魚のトマト煮 南瓜スープ		鮑水煮	玉葱、人参、トマト 南瓜、玉葱、エリンギ	野菜スープ
9火 23火	午後	かぼちゃ			南瓜	
	午前	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
	昼食	豆腐入り野菜粥	米	豆腐	人参、葱	
		みそ汁		煮干、昆布、みそ	玉葱、大根、人参、しめじ	
10水 24水		みかん			みかん	
	午後	菓子	小魚せんべい			
	午前	菓子	ひじきせんべい			
	昼食	お粥	米			
11木		魚と野菜の煮物	砂糖	かれい	玉葱、人参、法連草、白菜、椎茸	醤油
		煮キャベツ			キャベツ	
	午後	さつまいも	さつま芋			
	午前	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
25木	午前	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
	昼食	お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		鮑水煮	プロッコリー、白菜、人参	コーンクリームスープ
		じやがいもスープ	じやがいも		玉葱、マッシュルーム	
12金 26金	午後	菓子	カルシウムおせんべい			
	午前	菓子	お魚すなっく			
	昼食	お粥	米			
		鶏肉と野菜の煮物	里芋、砂糖	鶏肉	人参、椎茸	醤油
13土 27土		野菜汁		鰹粉、昆布	玉葱、小松菜、葱、えのき茸	
	午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
	昼食	煮込みスパゲティ	スパゲティ	鮑水煮	玉葱、人参	トマトピューレ、コンソメ
		オレンジ			オレンジ	
	午後	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			

※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12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

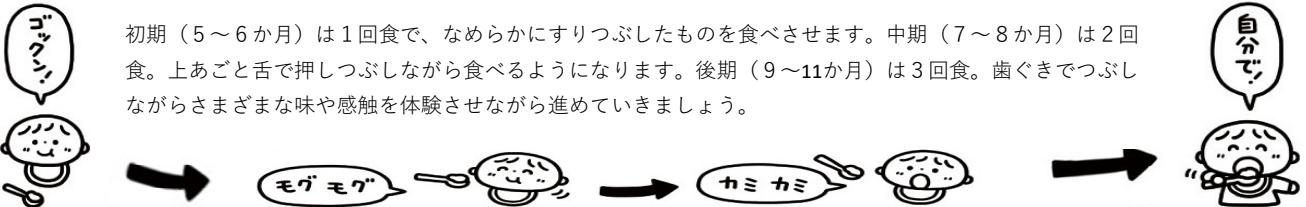
春日井市こども未来部保育課

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月 15月	昼食	お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉葱、人参、小松菜	和風だし
		じゃがいもスープ	じゃが芋		玉葱	
2火 16火	昼食	野菜粥	米		白菜、人参、えのき茸、椎茸	
		魚のスープ煮		かれい	キャベツ	コンソメ
3水 17水	昼食	人参粥	米		人参	
		豆腐入り野菜汁		豆腐、煮干、昆布	玉葱、大根、小松菜、椎茸、舞茸	
		みかん			みかん	
4木 18木	昼食	お粥	米			
		豆腐のクリーム煮		豆腐	キャベツ、玉葱	ホワイトソース
		かぶの煮物			かぶ、白菜、人参、エリンギ	
5金 19金	昼食	お粥	米			
		煮魚		かれい	キャベツ	
		野菜汁	さつま芋		玉葱、人参、しめじ	
6土 20土	昼食	煮込みうどん	うどん	豆腐、花鰹	玉葱、キャベツ、人参、椎茸	
		バナナ			バナナ	
8月 22月	昼食	お粥	米			
		魚のトマト煮		かれい	玉葱、人参、トマト	
		南瓜スープ			南瓜、玉葱、エリンギ	野菜スープ
9火 23火	昼食	豆腐入り野菜粥	米	豆腐	人参	
		野菜汁		煮干、昆布	玉葱、大根、人参、しめじ	
		みかん			みかん	
10水 24水	昼食	お粥	米			
		魚と野菜の煮物		かれい	玉葱、人参、法連草、白菜、椎茸	
		煮キャベツ			キャベツ	
11木	昼食	お粥	米			
		魚のスープ煮		かれい	かぶ、ブロッコリー	コンソメ
		ボイル野菜			大根、人参	
12金 25木	昼食	お粥	米			
		魚のコーンクリーム煮		かれい	ブロッコリー、白菜、人参	コーンクリームスープ
		じゃがいもスープ	じゃが芋		玉葱、マッシュルーム	
13土 27土	昼食	お粥	米			
		豆腐と野菜のトマト粥		豆腐	玉葱、人参	トマトピューレ
		オレンジ			オレンジ	

※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。

