

令和8年2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 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	その他 (調味料)	Kcal	たんぱく質 脂質 カルシウム 食塩相当量
2月	16日	午前 牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳			586	535
		昼食 ご飯	米				19.8	19.1
		鶏肉のじぶ煮	でん粉、米粉、米油、じゃが芋、砂糖	鶏肉、鰹粉	生姜、玉葱、人参、さやいんげん、椎茸	醤油、みりん	14.0	14.6
		白菜とキャベツの昆布和え		塩昆布	白菜、キャベツ、人参		220	277
		午後 牛乳		牛乳			1.3	1.2
3日	火	午前 牛乳、菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい	牛乳			506	519
		昼食 ご飯	米				21.4	23.1
		鯛の梅醤油煮		鯛梅醤油煮	キャベツ		6.6	9.7
		けんちん汁	米油	豚肉、蒟蒻、鰹粉、昆布	大根、人参、牛蒡、葱	醤油	824	928
		午後 飲むヨーグルト		飲むヨーグルト	でこぼん		1.1	1.1
17日	火	午前 牛乳、菓子	マカロニ、砂糖	きな粉		塩	533	518
		昼食 ご飯	ポテトとほうれん草のおせんべい	牛乳			21.8	22.1
		鯛の梅醤油煮		鯛梅醤油煮	キャベツ		12.0	13.5
		けんちん汁	米油	豚肉、蒟蒻、鰹粉、昆布	大根、人参、牛蒡、葱	醤油	304	362
		午後 牛乳		牛乳	でこぼん		1.1	1.1
4日	18日	午前 牛乳、菓子	マカロニ、砂糖	きな粉		塩	475	479
		昼食 中華飯	のりわかめせんべい	牛乳			15.1	16.3
		春雨スープ	春雨	豚肉	玉葱、白菜、青梗菜、人参、春日井産木耳	醤油、中華だしの素	12.1	14.6
		りんご			玉葱、人参、葱、椎茸	醤油、中華だしの素	162	266
		午後 牛乳、菓子	銀のしやりせん	牛乳	りんご		1.5	1.3
5日	19日	午前 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			500	389
		昼食 クロールパン	クロールパン				19.9	16.0
		大豆のケチャップ煮	砂糖、米油	大豆、豚肉	玉葱、人参、グリーンピース、トマトジュース	トマトケチャップ、ソース、醤油	16.7	13.1
		コンソメスープ			玉葱、キャベツ、人参、コーン、エリンギ	野菜ブイヨン	244	403
		午後 牛乳		牛乳			1.9	1.6
6日	20日	午前 牛乳、黄桃シロップ漬	米油	牛乳	蓮根	塩	492	499
		昼食 ご飯	米	牛乳	黄桃シロップ漬		15.3	16.1
		豆腐のカレーあん	カレールー、でん粉、米油	豆腐、豚肉、鰹粉	玉葱、青梗菜、人参、春日井産木耳	醤油、みりん	12.1	14.5
		もやし土佐和え	砂糖	花鰹	緑豆もやし、小松菜	醤油	145	237
		午後 ジュース、菓子	さつまいもとりんごのハウンドケーキ		野菜ジュースマンゴーサラダ		1.5	1.4
7日	21日	昼食 あんかけうどん	うどん、でん粉	鶏肉、かまぼこ、油揚、鰹粉、昆布	葱、人参、法蓮草、椎茸	醤油、みりん	351	309
		伊予柑			伊予柑		12.5	10.4
		午後 ジュース、菓子	スイートポテトビスケット		ぶどうジュース		3.9	3.4
							63	54
							2.4	2.0
9日	月	午前 牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳			543	506
		昼食 ご飯	米				18.9	18.0
		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、ピーマン、パプリカ、しめじ、にんにく、生姜	中華だしの素、醤油	12.0	12.9
		中華風スープ		わかめ	玉葱、青梗菜、人参、葱、椎茸	醤油、中華だしの素	234	285
		午後 牛乳		牛乳			1.4	1.4
10日	24日	午前 牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳			576	472
		昼食 ロールパン	ロールパン				18.6	16.5
		えびじゃがマヨ	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	23.8	20.7
		玉葱スープ			玉葱、人参、エリンギ、コーン、椎茸	野菜ブイヨン	203	258
		午後 牛乳		牛乳			2.0	1.5
25日	水	午前 牛乳、菓子	おこめせんになんじん&かぼちゃ味	牛乳			580	551
		昼食 ご飯	米				20.7	21.1
		鯖みりん醤油漬		鯖みりん醤油漬	キャベツ		20.7	21.9
		みそおでん	里芋、砂糖	竹輪、厚揚げ、蒟蒻、鰹粉、昆布、みそ	大根、人参	みりん	239	289
		午後 牛乳		牛乳			1.4	1.3
12日	26日	午前 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		
		飲むヨーグルト、菓子	ふわふわソフトせんべい	飲むヨーグルト			566	504
		昼食 ご飯	米				17.5	15.4
		ハヤシチュー	じゃが芋、米粉ハヤシルウ、米油	豚肉	人参、玉葱、エリンギ、グリーンピース	トマトピューレ、ソース、トマトケチャップ	17.3	13.6
		午後 フレンチサラダ	米油、砂糖	鯖油漬	キャベツ、人参、コーン	酢、塩	200	231
13日	27日	午前 牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬		540	518
		昼食 ご飯	米				23.6	21.8
		高野豆腐の卵とじ	砂糖、米油	凍り豆腐、鶏肉、卵、鰹粉	玉葱、白菜、人参、さやえんどう、椎茸	みりん、醤油	16.8	17.4
		みそ汁		わかめ、みそ、煮干、昆布	玉葱、人参、大根、葱		290	330
		午後 牛乳、菓子	ビーバー	牛乳			1.8	1.7
14日	28日	昼食 クリームスープスパゲティ	スパゲティ、シチュールウ、米油	ベーコン	玉葱、法蓮草、人参、クリームコーン、コーン、しめじ	野菜ブイヨン	351	300
		オレンジ			オレンジ		8.9	7.3
		午後 ジュース、菓子	ばりんこのり塩味		野菜ジュースベリーサラダ		9.2	7.8
							61	57
							2.0	1.6

※ 「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8年2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	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)
2月	16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	じゃが芋、砂糖	豆腐、鰹粉	玉葱、人参、椎茸	醤油
		煮キャベツ			キャベツ	
	午後	かぼちゃ			南瓜	
3火	17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	鰹粉、昆布	大根、人参、葱	
		煮魚	砂糖	かれい	キャベツ	醤油
		でこぼん			でこぼん	
	午後	菓子	お野菜すなっく人参トマト			
4水	18水	午前 菓子	小魚とひじきのおこめせん			
		昼食 人参粥	米		人参	
		ツナと野菜のスープ煮		鮭水煮	玉葱、白菜、青梗菜、椎茸	コンソメ
		午後 菓子	カルシウムおせんべい			
5木	19木	午前 菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
		昼食 お粥	米			
		大豆の含め煮		大豆		和風だし、醤油
		野菜汁			玉葱、キャベツ、人参、エリンギ	
	午後	菓子	ひじきせんべい			
6金	20金	午前 菓子	6つの野菜おせんべい			
		昼食 豆腐入り野菜おじや	米	豆腐、鰹粉	玉葱、青梗菜	醤油
		煮野菜			玉葱、人参、小松菜	
		午後 菓子	お魚すなっく			
7土	21土	昼食 煮込みうどん	うどん	鮭水煮、鰹粉、昆布	法連草、人参、葱、椎茸	醤油
		伊予柑			伊予柑	
		午後 菓子	ひじきと青のりおせんべい			
9月	9月	午前 菓子	お野菜せんべい法連草人参			
		昼食 お粥	米			
		魚と野菜の味噌煮	砂糖	かれい、みそ	玉葱、人参、青梗菜、しめじ、椎茸	
		煮キャベツ			キャベツ	
	午後	菓子	カルシウムおせんべい			
10火	24火	午前 菓子	小魚とひじきのおこめせん			
		昼食 お粥	米			
		豆腐のクリーム煮		豆腐	玉葱、人参、エリンギ	ホワイトソース
		じゃがいもスープ	じゃが芋		玉葱、椎茸	
	午後	かぼちゃ			南瓜	
12水	25水	午前 菓子	お野菜せんべい法連草人参			
		昼食 キャベツ粥	米		キャベツ	
		魚と野菜のみぞれ煮	里芋	かれい、鰹粉、昆布	大根、人参	醤油
		午後 じゃがいも	じゃが芋			
12木	26木	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	鮭水煮	玉葱、人参	トマトピューレ
		野菜スープ	じゃが芋		キャベツ、エリンギ	コンソメ
		午後 菓子	ひじきせんべい			
13金	27金	午前 菓子	6つの野菜おせんべい			
		昼食 鶏肉入り野菜おじや	米	鶏肉、煮干、昆布、みそ	玉葱、白菜、椎茸	
		ポイル野菜			大根、人参	
		午後 菓子	お野菜すなっく人参トマト			
14土	28土	昼食 煮込みスパゲティ	スパゲティ	鮭水煮	玉葱、法連草、人参、しめじ	コンソメ
		オレンジ			オレンジ	
		午後 菓子	お魚すなっく			

※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ポツリ又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。
- ポツリ又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8年2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)
2月	16日	昼食 お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物	じゃが芋	豆腐、鰹粉	玉葱、人参、椎茸	
		煮キャベツ			キャベツ	
3日	17日	昼食 野菜粥	米	鰹粉、昆布	大根、人参	
		煮魚		かれい	キャベツ	
		でこぼん			でこぼん	
4日	18日	昼食 人参粥	米		人参	
		豆腐と野菜のスープ煮		豆腐	玉葱、白菜、青梗菜、椎茸	コンソメ
5日	19日	昼食 お粥	米			
		煮魚		かれい		
		野菜汁			玉葱、キャベツ、人参、エリンギ	
6日	20日	昼食 豆腐入り野菜おじや	米	豆腐、鰹粉	玉葱、青梗菜	
		煮野菜			玉葱、人参、小松菜	
7日	21日	昼食 煮込みうどん	うどん	豆腐、鰹粉、昆布	法連草、人参、椎茸	
		伊予柑			伊予柑	
9日	9月	昼食 お粥	米			
		魚と野菜の煮物		かれい	玉葱、人参、青梗菜、しめじ、椎茸	
		煮キャベツ			キャベツ	
10日	24日	昼食 お粥	米			
		豆腐のクリーム煮		豆腐	玉葱、人参、エリンギ	ホワイトソース
		じゃがいもスープ	じゃが芋		玉葱、椎茸	
11日	25日	昼食 キャベツ粥	米		キャベツ	
		魚と野菜のみぞれ煮	里芋	かれい、鰹粉、昆布	大根、人参	
12日	26日	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、エリンギ	コンソメ
13日	27日	昼食 魚入り野菜おじや	米	かれい、煮干、昆布	玉葱、白菜、椎茸	
		ポイル野菜			大根、人参	
14日	28日	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
		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、通常加熱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。**

