

令和8年6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)	エネルギー Kcal	たんぱく質 g
			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		脂質 g	カルシウム mg
							食塩相当量 g	幼児 乳児
1月	午前 昼食	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳			514	517
		ご飯	米				13.5	14.2
		春日井サボテン入りカレーコロッケ	春日井サボテン入りカレーコロッケ、 米油		キャベツ	ソース	15.5	17.1
		春日井産木耳入りみそ汁		豆腐、みそ、煮干、昆布	玉葱、人参、小松菜、葱、春日井産木 耳		292	334
		牛乳、市制記念日デザート	もものタルト	牛乳			1.1	1.1
2火	午前 昼食	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳			475	381
		ミルクロールパン	ミルクロールパン				20.5	17.3
		トマトシチュー	米油、じゃが芋、トマトルウ	豚肉	玉葱、人参、しめじ	トマトピューレ、トマトケ チャップ、ソース	16.2	14.1
		ツナとアスパラのコンソメ		鰯油漬	キャベツ、アスパラガス、人参、コーン	野菜ブイヨン	199	247
		牛乳		牛乳			2.2	1.5
3水	午前 昼食	牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳			437	406
		ご飯	米				17.9	16.0
		鯖甘味噌漬	マヨネーズ	鯖甘味噌漬	ブロッコリー		13.5	12.9
		五目汁		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、牛蒡、椎茸	醤油	144	239
		牛乳、菓子	青のりせんべい	牛乳			0.9	0.8
4木	午前 昼食	牛乳、菓子	ポテトとほうれん草のおせんべい	牛乳			594	567
		厚揚げ丼	米、砂糖、でん粉	厚揚げ、鶏肉、蒟蒻、鰹粉	玉葱、人参、筍、椎茸	醤油	20.4	19.6
		わかめと青梗菜のスープ		わかめ	青梗菜、玉葱、人参、えのき茸	醤油、中華だしの素	16.2	16.6
		バナナ			バナナ		204	252
		牛乳		牛乳			1.5	1.4
5金	午前 昼食	牛乳、菓子	食パン、米油、グラニュー糖		レモン			
		ご飯	お米のスナックサラダ味	牛乳			484	488
		鶏肉照焼	米				18.9	19.7
		野菜スープ	砂糖、でん粉	鶏肉	生姜、キャベツ	醤油、みりん	8.1	10.3
		飲むヨーグルト、菓子			玉葱、法蓮草、人参、エリンギ、コーン、 椎茸	野菜ブイヨン	710	806
6土	午前 昼食	牛乳、菓子	塩ようかん	飲むヨーグルト			1.2	1.1
		スパゲティナポリタン	スパゲティ、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	304	263
		オレンジ			オレンジ		8.2	6.6
		ジュース、菓子	ばりんこのり塩味		野菜ジュースベリサタ		6.2	5.2
							44	38
8月	午前 昼食	牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳			1.1	1.0
		ご飯	米				537	495
		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	18.3	17.1
		春雨スープ	春雨	かまぼこ	青梗菜、葱、人参、椎茸		11.4	11.9
		牛乳		牛乳			216	259
9火	午前 昼食	牛乳、菓子	小麦粉、砂糖、マーメイド			ベーキングパウダー	1.4	1.3
		ロールパン	きらきらコーンのおほしさま	牛乳				
		大豆のケチャップ煮	ロールパン		玉葱、人参、グリンピース、トマトジュ ース	トマトケチャップ、ソース、醬 油	484	389
		コンソメスープ	砂糖、米油	大豆、豚肉	玉葱、人参、グリンピース、トマトジュ ース	トマトケチャップ、ソース、醬 油	18.7	16.2
		牛乳	じゃが芋		玉葱、キャベツ、人参、エリンギ	野菜ブイヨン	17.4	15.3
10水	午前 昼食	牛乳、菓子	おこめせん&にんじん&かぼちゃ味	牛乳			200	250
		ご飯	米				2.1	1.6
		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		451	391
		みそ汁		みそ、煮干、昆布	玉葱、茄子、人参、小松菜、葱		18.1	15.0
		フルーツヨーグルト和え	砂糖	プレーンヨーグルト	バナナ、りんごシロップ漬、黄桃シロ ップ漬		10.8	9.5
11木	午前 昼食	牛乳、菓子	ソフトな塩せん	牛乳			132	206
		カレーピラフ	米、米油	豚肉	玉葱、人参、エリンギ		1.0	0.7
		法蓮草とマッシュルームのスープ	じゃが芋	ベーコン	玉葱、法蓮草、人参、マッシュルー ム		504	463
		オレンジ			オレンジ		14.8	14.6
		牛乳		牛乳			13.9	14.1
12金	午前 昼食	牛乳、菓子	さつま芋もち				195	245
		飲むヨーグルト、菓子	ソフトな小魚せん	飲むヨーグルト			1.6	1.4
		豆腐の肉味噌かけ	米					
		清汁	米油、砂糖	豆腐、鶏肉、みそ	人参、玉葱、さやいんげん	みりん	451	391
		牛乳、菓子	小さな米蜜ビスケットあずき	牛乳	人参、玉葱、さやいんげん		18.1	15.0
13土	午前 昼食	牛乳、菓子	さつま芋、でん粉、米油、砂糖				10.8	9.5
		きしめん	きしめん	かまぼこ、鶏肉、油揚げ、鰹粉、昆 布	法蓮草、葱、人参、椎茸	醤油	132	206
		バナナ			バナナ		1.0	0.7
		ジュース、菓子	スイートポテトビスケット		野菜ジュース		504	463
							14.8	14.6
15月	午前 昼食	牛乳、菓子	バフスナック塩味	牛乳			13.9	14.1
		ご飯	米				195	245
		うの花炒り煮	砂糖、米油	おから、鶏肉、蒟蒻	人参、葱、椎茸	醤油	1.6	1.4
		豚汁		豚肉、煮干、昆布、みそ	大根、人参、小松菜、牛蒡、しめじ		241	281
		牛乳		牛乳			1.7	1.5
30火	午前 昼食	牛乳、菓子	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			477	446
		アジの甘酢がけ	米				19.7	18.4
		具沢山汁	米油、砂糖	アジ、鰹粉付	玉葱、人参、ピーマン	醤油、酢	13.6	14.4
		牛乳		豆腐、蒟蒻、鰹粉、昆布	玉葱、人参、法蓮草、えのき茸	醤油	241	281
30火	午後 デザート	牛乳		牛乳			1.7	1.5
		メロン			メロン			
							459	385
							18.4	14.1
							12.9	8.6

※「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6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)

※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。

1月		昼食	キャベツ粥	米	キャベツ	
			豆腐と野菜の煮物	豆腐、煮干、昆布、みそ	玉葱、人参、小松菜、葱	
		午後	菓子	かぼちゃ&にんじんリング		
2火	16火	昼食	ツナとトマトのお粥	米	鮭水煮	玉葱、人参
			野菜スープ	じゃが芋	キャベツ、しめじ	トマトピューレ
		午後	オレンジ		オレンジ	コンソメ
3水	17水	昼食	お粥	米		
			魚と野菜のみぞれ煮	かれい	大根、ブロッコリー、椎茸	和風だし
			ボイル野菜		人参、大根	
4木	18木	午後	菓子	お野菜すなっく人參トマト		
		昼食	野菜粥	米	鰹粉	青梗菜、人参、椎茸
			鶏肉のクリーム煮		鶏肉	玉葱、人参
5金	19金		バナナ		バナナ	ホワイトソース
		午後	菓子	お魚すなっく		
		昼食	お粥	米		
6土	20土		煮込みスパゲティ	スパゲティ	鮭水煮	玉葱、人参
			オレンジ		オレンジ	トマトピューレ、コンソメ
		午後	菓子	6つの野菜おせんべい		
8月	22月	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
			野菜汁			玉葱、人参、葱、椎茸
9火	23火	午後	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	醤油
10水	24水		野菜スープ	じゃが芋		玉葱、キャベツ、人参、エリンギ
		午後	メロン		メロン	
		昼食	お粥	米		
11木	25木		魚のクリーム煮		かれい	ブロッコリー
			野菜汁		煮干、昆布	玉葱、人参、小松菜、椎茸、えのき茸
		午後	バナナ		バナナ	ホワイトソース
12金	26金	昼食	魚入り野菜おじや	米	かれい	玉葱、人参、エリンギ
			じゃがいもスープ	じゃが芋		法連草、マッシュルーム
			オレンジ		オレンジ	トマトピューレ、コンソメ
13土	27土	午後	さつま芋	さつま芋		
		昼食	お粥	米		
			豆腐と野菜の煮物	砂糖	豆腐、みそ	人参、さやいんげん
15月	29月		野菜汁		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、葱、えのき茸
		午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい		
		昼食	煮込みきしめん	きしめん	鮭水煮、鰹粉、昆布	法連草、人参、葱、椎茸
30火			バナナ		バナナ	醤油
		午後	菓子	緑黄色野菜ボーロ		
		昼食	お粥	米		
			豆腐と野菜の煮物		豆腐	大根、人参、葱、椎茸
			野菜汁		煮干、昆布	大根、人参、小松菜、しめじ
		午後	じゃがいも	じゃが芋		
		昼食	お粥	米		
			煮魚		かれい	和風だし
			野菜の煮物		鰹粉、昆布	玉葱、人参、法連草、えのき茸
		午後	メロン		メロン	

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8年6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

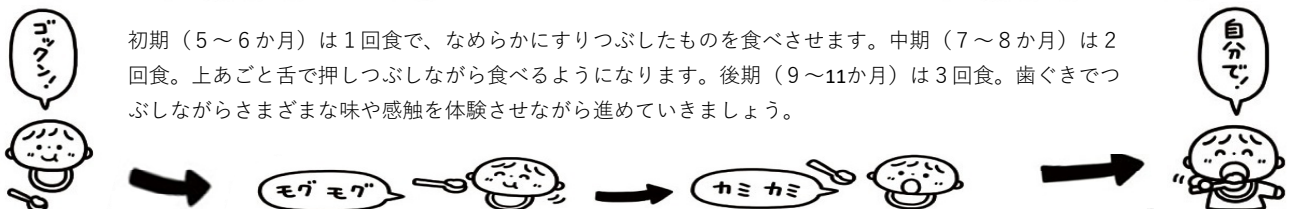
春日井市こども未来部保育課

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	昼食	キャベツ粥	米		キャベツ	
		豆腐と野菜の煮物		豆腐、煮干、昆布	玉葱、人参、小松菜	
2火	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、しめじ	コンソメ
3水	昼食	お粥	米			
		魚と野菜のみぞれ煮 ボイル野菜		かれい	大根、ブロッコリー、椎茸 人参、大根	和風だし
4木	昼食	野菜粥	米	鰹粉	青梗菜、人参、椎茸	
		豆腐のクリーム煮 バナナ		豆腐	玉葱、人参 バナナ	ホワイトソース
5金	昼食	お粥	米			
		煮魚 野菜汁		かれい	キャベツ 玉葱、キャベツ、人参、エリンギ、椎茸	
6土	昼食	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	
8月	昼食	お粥	米			
		魚と野菜の煮物 野菜汁		かれい	玉葱、人参、青梗菜、しめじ、椎茸 玉葱、人参、椎茸	
9火	昼食	お粥	米			
		煮豆腐 野菜スープ		豆腐		
10水	昼食	お粥	米			
		魚のクリーム煮 野菜汁		かれい 煮干、昆布	ブロッコリー 玉葱、人参、小松菜、椎茸、えのき茸	ホワイトソース
11木	昼食	魚入り野菜おじや じゃがいもスープ オレンジ	米 じゃが芋	かれい	玉葱、人参、エリンギ 法連草、マッシュルーム オレンジ	トマトピューレ、コンソメ
12金	昼食	お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物 野菜汁		豆腐 鰹粉、昆布	人参、さやいんげん 玉葱、大根、人参、えのき茸	
13土	昼食	煮込みきしめん バナナ	きしめん	豆腐、鰹粉、昆布	法連草、人参、椎茸 バナナ	
15月	昼食	お粥	米			
		豆腐と野菜の煮物 野菜汁		豆腐 煮干、昆布	大根、人参、椎茸 大根、人参、小松菜、しめじ	
30火	昼食	お粥	米			
		煮魚 野菜の煮物		かれい 鰹粉、昆布		和風だし

※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 *****



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。

