令和8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 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）	栄養価 エネルギー Kcal	乳児
								たんぱく質 g	
								脂質 g	
								カルシウム mg	
								食塩相当量 g	
								幼児	乳児
1		午前	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳			486	462
木		昼食	ご飯	米				16.3	16.1
			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	13.2	13.9
			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	196	255
		午後	牛乳		牛乳			1.2	1.1
			梨			梨			
2	16	午前	牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬		563	468
金	金	昼食	ロールパン	ロールパン				19.8	17.4
			揚魚のコーンクリームがけ	米油、マヨネーズ	鱈澱粉付	玉葱、クリームコーン、人参、キャベツ	野菜ブイヨン	26.2	22.7
			野菜スープ			玉葱、南瓜、法連草、人参、エリンギ	野菜ブイヨン	198	257
		午後	牛乳、菓子	ビーバー	牛乳			2.0	1.6
3	17	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	371	332
土	土		バナナ			バナナ		13.1	11.0
								6.1	5.5
		午後	ジュース、菓子	ミニしるこサンド		野菜ｼﾞｭｰｽﾏﾝｺﾞｰｻﾗﾀﾞ		74	66
								2.6	2.2
5	19	午前	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳			523	505
月	月	昼食	ご飯	米				17.7	18.0
			キャベツ入平つくね	マヨネーズ		キャベツ入平つくね、ブロッコリー		14.9	16.2
			豚汁	里芋	豚肉、煮干ﾐｯｸｽ粉末、昆布、みそ	大根、牛蒡、人参、椎茸、蒟蒻、葱		359	412
		午後	牛乳		牛乳			1.0	1.0
			ふかし芋	さつま芋					
6	20	午前	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬		555	517
火	火	昼食	ご飯	米				19.0	18.1
			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	20.6	20.2
			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	207	264
		午後	牛乳		牛乳			1.2	1.1
			ツナじゃがマヨ	じゃが芋、マヨネーズ	鮪油漬				
7	21	午前	牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳			482	454
水	水	昼食	ご飯	米				18.2	18.7
			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	8.7	10.9
			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	272	370
			柿（幼児のみ）			柿		1.3	1.3
		午後	飲むヨーグルト、菓子	青のりせんべい	飲むヨーグルトマスカット				
8	22	午前	牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳			538	442
木	木	昼食	クロロールパン	クロロールパン				23.3	20.2
			鶏肉のマーマレード焼き	ﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ、マヨネーズ	鶏肉	カリフラワー	醤油、みりん	21.2	19.3
			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	239	283
		午後	牛乳		牛乳			2.2	1.8
			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		
9	23	午前	飲むヨーグルト、菓子	おこめせんにんじん&かぼちゃ味	飲むヨーグルト			560	525
金	金	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	13.4	12.9
			キャベツのコーン煮			キャベツ、人参、コーン	野菜ブイヨン	9.0	7.5
			オレンジ			オレンジ		182	259
		午後	乳性飲料、菓子	塩ようかん	乳性飲料			1.8	1.7
10	24	昼食	焼きそば	焼きそば、米油	豚肉、鰹粉	キャベツ、玉葱、人参	ソース	370	321
土	土		りんご			りんご		10.9	9.1
								5.8	4.7
		午後	ジュース、菓子	かおり千枚		野菜ｼﾞｭｰｽ		45	39
								1.3	1.2
	26	午前	牛乳、菓子	ふわふわソフトせんべい	牛乳			590	486
	月	昼食	ロールパン	ロールパン				19.3	17.1
			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	24.3	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	204	262
		午後	牛乳		牛乳			2.4	1.8
			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		
13	27	午前	牛乳、菓子	ソフトな小魚せん	牛乳			560	512
火	火	昼食	ご飯	米				21.5	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	228	282
		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		
14	28	午前	牛乳、菓子	パフスナック塩味	牛乳			589	545
水	水	昼食	ご飯	米				20.3	19.2
			肉じゃが	じゃが芋、砂糖、米油	豚肉	人参、玉葱、グリンピース、蒟蒻	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		ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ		
15		午前	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳			503	479
木		昼食	ご飯	米				16.3	16.1
			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	197	256
		午後	牛乳		牛乳			1.2	1.1
			りんご			りんご			
	29	午前	牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		494	474
	木	昼食	ひじきご飯	米、砂糖、米油	ひじき、鶏肉	人参、グリンピース、椎茸	醤油	17.7	17.5
			具沢山汁		豆腐、鰹粉、昆布	玉葱、人参、法連草、牛蒡、しめじ	醤油	12.5	13.5
			オレンジ			オレンジ		238	295
		午後	牛乳		牛乳			1.6	1.3
			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		

日 曜	時間	献立 （午前は乳児のみ）	材料名 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）	栄養価 エネルギー Kcal たんぱく質 g 脂質 g カルシウム mg 食塩相当量 g 幼児	乳児
30 金	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			498	480
	昼食	**ご飯**	米				18.8	18.1
		鯖の醤油糀漬		鯖醤油糀漬	キャベツ		13.7	12.8
		五目汁		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、牛蒡、椎茸	醤油	195	376
		りんご			りんご		0.8	0.8
	午後	**牛乳、菓子**	三幸のソフトせんサラダ味	牛乳				
31 土	昼食	**ｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟｽﾊﾟｹﾞﾃｨ**	スパゲティ、シチュールゥ、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	410	359
		バナナ			バナナ		9.6 9.7	8.0 8.3
							35	31
	午後	**ジュース、菓子**	もち麦粒ごとおせんべい		野菜ジュース赤ぶどう&トマト		2.0	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			497	506
	昼食	**五目御飯**	米、米油、砂糖	鮪油漬	蒟蒻、人参、筍、椎茸	醤油、みりん	20.6	21.3
		みそ汁		わかめ、みそ、煮干ﾐｯｸｽ粉末、昆布	玉葱、切干大根、人参		13.5 340	16.5 446
		ソーセージ		魚肉ソーセージ			2.4	2.2
	午後	**牛乳、菓子**	花三色	牛乳				

※ 「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	木	昼食	お粥	米			
			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	菓子	かぼちゃ＆にんじんリング			
2	16 金	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	
		午後	菓子	お魚すなっく			
3	17 土	昼食	豆腐入り煮込みきしめん	きしめん	豆腐、鰹粉、昆布	法連草、人参、葱、椎茸	醤油
			バナナ			バナナ	
		午後	菓子	お野菜すなっく人参ﾄﾏﾄ			
5	19 月	昼食	お粥	米			
			魚と野菜の煮物	砂糖	かれい	ブロッコリー、人参	醤油
			野菜汁		煮干ﾐｯｸｽ粉末、昆布	人参、大根、葱、椎茸	
		午後	ふかし芋	さつま芋			
6	20 火	昼食	お粥	米			
			煮物	砂糖	鶏肉	人参、玉葱、椎茸	醤油
			野菜汁			人参、青梗菜、葱	
		午後	じゃがいも	じゃが芋			
7	21 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
		午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
8	22 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	
		午後	菓子	カルシウムおせんべい			
9	23 金	昼食	キャベツ粥	米		キャベツ	
			ツナと野菜のトマト煮	さつま芋	鮪水煮	玉葱、人参、しめじ、マッシュルーム	トマトピューレ、コンソメ
		午後	菓子	ひじきせんべい			
10	24 土	昼食	野菜おじや	米		キャベツ、玉葱、人参	和風だし
			煮豆腐		豆腐、鰹粉		
		午後	菓子	6つの野菜おせんべい			
	26 月	昼食	お粥	米			
			魚のコーンクリーム煮	じゃが芋	かれい	人参	コーンクリームスープ
			野菜スープ			玉葱、人参、エリンギ、椎茸	
		午後	菓子	ひじきと青のりおせんべい			
13	27 火	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	
		午後	さつまいも	さつま芋			
14	28 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	コンソメ
		午後	菓子	小魚せんべい			
15	木	昼食	お粥	米			
			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	菓子	かぼちゃ＆にんじんリング			
	29 木	昼食	豆腐粥	米	豆腐	椎茸	
			野菜汁		鰹粉、昆布	玉葱、人参、法連草、しめじ	醤油
			オレンジ			オレンジ	
		午後	じゃがいも	じゃが芋			
	30 金	昼食	お粥	米			
			煮魚		かれい、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			
	31 土	昼食	煮込みｽﾊﾟｹﾞﾃｨ	スパゲティ	鮪水煮	玉葱、法連草、人参、しめじ	コンソメ
			バナナ			バナナ	
		午後	菓子	たまごボーロ			
運動会（平日）		昼食	人参粥	米		人参	
			豆腐のみそ汁		豆腐、煮干ﾐｯｸｽ粉末、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. 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。
2. 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。
3. 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＊＊＊

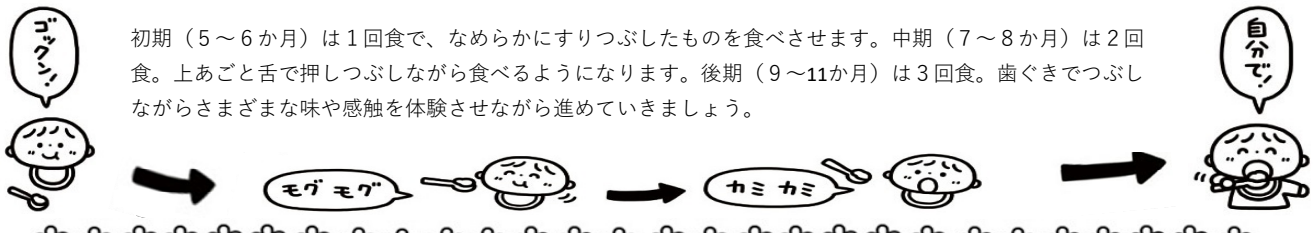
春日井市こども未来部保育課

日曜		時間	献立	材料名			
				黄色の食品 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 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	
2 金	16 金	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	
3 土	17 土	昼食	豆腐入り煮込みきしめん	きしめん	豆腐、鰹粉、昆布	法連草、人参、椎茸	
			バナナ			バナナ	
5 月	19 月	昼食	お粥	米			
			魚と野菜の煮物		かれい	ブロッコリー、人参	
			野菜汁		煮干ミックス粉末、昆布	人参、大根、椎茸	
6 火	20 火	昼食	お粥	米			
			煮物		豆腐	人参、玉葱、椎茸	
			野菜汁			人参、青梗菜	
7 水	21 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
8 木	22 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	
9 金	23 金	昼食	キャベツ粥	米		キャベツ	
			豆腐と野菜のトマト煮	さつま芋	豆腐	玉葱、人参、しめじ、マッシュルーム	トマトピューレ、コンソメ
10 土	24 土	昼食	野菜おじや	米		キャベツ、玉葱、人参	和風だし
			煮豆腐		豆腐、鰹粉		
	26 月	昼食	お粥	米			
			魚のコーンクリーム煮	じゃが芋	かれい	人参	コーンクリームスープ
			野菜スープ			玉葱、人参、エリンギ、椎茸	
13 火	27 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	
14 水	28 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	コンソメ
15 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	
	29 木	昼食	豆腐粥	米	豆腐	椎茸	
			野菜汁		鰹粉、昆布	玉葱、人参、法連草、しめじ	
			オレンジ			オレンジ	
	30 金	昼食	お粥	米			
			煮魚		かれい、鰹粉、昆布	椎茸	
			ボイル野菜			キャベツ、人参、大根	
	31 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	
運動会（平日）		昼食	人参粥	米		人参	
			豆腐入り野菜汁		豆腐、煮干ミックス粉末、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. 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。
2. 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。
3. 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。

