令和8年11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 / 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
2	30	午前	牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬			506	479
月	月	昼食	ご飯	米					19.2	18.5
			鮭のケチャップあんかけ	米油、砂糖、でん粉	鮭澱粉付	玉葱、人参、ピーマン	トマトケチャップ、醤油、野菜ブイヨン		13.8	14.4
			コンソメスープ			玉葱、キャベツ、人参、コーン、パセリ	野菜ブイヨン		190	251
		午後	牛乳		牛乳				1.4	1.2
			青のりポテト	じゃが芋	青のり		塩			
4	18	午前	牛乳、菓子	きらきら星のおせんべい	牛乳				474	481
水	水	昼食	ご飯	米					11.2	12.8
			肉団子の甘酢煮	じゃが芋、砂糖、でん粉、米油	肉団子	玉葱、人参、ピーマン	酢、醤油		8.5	11.2
			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		124	214
		午後	ジュース、菓子	アンパンマンのソフトせんべい		野菜ｼﾞｭｰｽｱｯﾌﾟﾙｷｬﾛｯﾄ			1.4	1.2
5	19	午前	牛乳、菓子	お米のスナックサラダ味	牛乳				546	513
木	木	昼食	ご飯	米					21.4	20.3
			鶏肉照焼	砂糖、でん粉	鶏肉	生姜、キャベツ	醤油、みりん		14.6	15.4
			玉葱スープ			玉葱、人参、エリンギ、コーン、椎茸	野菜ブイヨン		198	257
			りんご			りんご			1.1	1.0
		午後	牛乳		牛乳					
			マカロニきなこ	マカロニ、砂糖	きな粉		塩			
6	20	午前	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬			524	534
金	金	昼食	ご飯	米					17.6	18.4
			関東煮	里芋、砂糖	厚揚、半平、鰹粉、昆布	大根、人参、蒟蒻	醤油		11.5	14.4
			ひじきとブロッコリーのごま酢和え	ごま、砂糖	ひじき、鮪油漬	ブロッコリー、人参	酢、醤油		737	837
		午後	飲むﾖｰｸﾞﾙﾄ、菓子	ほろほろ焼和塩	飲むヨーグルト				1.6	1.6
7	21	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		403	354
土	土		りんご			りんご			10.6	8.8
									10.3	9.2
		午後	ジュース、菓子	ピーバーJr		野菜ｼﾞｭｰｽﾍﾞﾘｰｻﾗﾀﾞ			45	39
									1.2	1.1
9		午前	牛乳、菓子	かぼちゃせんべい	牛乳				556	539
月		昼食	ご飯	米					20.5	21.1
			鮭のもみじ焼き	マヨネーズ	鮭	人参、パセリ、キャベツ			14.7	16.7
			五目汁		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、牛蒡、しめじ	醤油		211	270
		午後	牛乳		牛乳				1.0	1.0
			米粉鬼まんじゅう	さつま芋、米粉、でん粉、砂糖			塩			
10		午前	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				204	146
火		昼食	※ 公立保育園は遠足のため10日（火）昼食の提供はありません（おやつは提供します）						1.3	2.5
公立		午後	ジュース			野菜ｼﾞｭｰｽ			8.6	3.5
			遠足菓子(幼児)	芋けんぴ、おにぎりせんべい銀しゃり					10	122
			菓子(乳児)	アンパンマンキャラメルコーン					0.4	0.3
10	24	午前	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				500	443
火	火	昼食	カレーピラフ	米、米油	豚肉	玉葱、人参、エリンギ	トマトピューレ、カレー粉、塩、野菜ブイヨン		17.9	15.8
私立			ツナとキャベツのコーン煮		鮪油漬	キャベツ、人参、コーン	野菜ブイヨン		13.8	10.8
		午後	牛乳		牛乳				200	230
			ポテト田楽	じゃが芋、砂糖	みそ		みりん		1.7	1.6
11	25	午前	牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳				494	432
水	水	昼食	ご飯	米					16.1	14.9
			揚げ出し豆腐の野菜あんかけ	米油、砂糖、でん粉	揚出豆腐	玉葱、人参、えのき茸、さやいんげん、生姜	醤油、みりん		14.0	12.8
			豚汁	里芋	豚肉、煮干ﾐｯｸｽ粉末、昆布、みそ	大根、小松菜、葱、椎茸			251	292
		午後	牛乳		牛乳				0.9	0.8
			みかん			みかん				
12	26	午前	牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬			551	467
木	木	昼食	ミルクロールパン	ミルクロールパン					21.6	18.9
			ひじきハンバーグトマトソース	でん粉、砂糖	豚肉、鶏肉、ひじき	玉葱、人参、コーン、トマト、キャベツ	塩、トマトケチャップ、ソース		18.5	16.5
			野菜スープ			玉葱、法連草、南瓜、人参、マッシュルーム	野菜ブイヨン		213	271
		午後	牛乳		牛乳				2.1	1.6
			バナナ			バナナ				
13		午前	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬			563	495
金		昼食	赤飯	米、もち米、小豆、ごま			塩		21.2	17.9
			エビフライ	米油	えびフライ	キャベツ	ソース		15.8	14.5
			沢煮わん		豚肉、鰹粉、昆布	大根、人参、えのき茸、葱、牛蒡、蓮根、みつば、椎茸	醤油		232	278
		午後	牛乳、菓子	もち麦おこげせん	牛乳				1.7	1.5
	27	午前	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬			584	577
	金	昼食	ご飯	米					19.6	20.1
			鯖ねぎみそ焼	砂糖	鯖、みそ	葱	みりん		25.0	25.7
			わかめと大根のサラダ	マヨネーズ	わかめ、ささみフレーク	大根、ブロッコリー、人参	醤油		205	268
			オレンジ			オレンジ			1.2	1.3
		午後	牛乳、菓子	さっぱり塩味	牛乳					
14	28	昼食	みそ煮込みうどん	うどん	鶏肉、かまぼこ、油揚、みそ、鰹粉	葱、椎茸、人参、白菜	みりん		306	265
土	土		オレンジ			オレンジ			12.0	10.0
									4.8	4.1
		午後	ジュース、菓子	古代米煎餅		ぶどうジュース			85	68
									2.6	2.1
16		午前	牛乳、黄桃シロップ漬		牛乳	黄桃シロップ漬			469	396
月		昼食	ロールパン	ロールパン					19.8	17.9
			大豆とえびのごまからめ	米粉、でん粉、米油、ごま、砂糖	大豆、むきえび		醤油、みりん		14.7	13.7
			コンソメスープ	じゃが芋	ベーコン	玉葱、小松菜、人参、椎茸	野菜ブイヨン		99	192
		午後	鯖鯛昆布出汁		削り節、昆布		醤油、塩		2.0	1.6
			ふかし芋	さつま芋						
17		午前	飲むヨーグルト、菓子	ソフトな小魚せん	飲むヨーグルト				568	507
火		昼食	ビビンバ	米、米油、砂糖、ごま油、ごま	豚肉	生姜、にんにく、人参、緑豆もやし、法連草	醤油		19.6	17.8
			中華風スープ			玉葱、人参、コーン、葱、椎茸	醤油、中華だしの素		19.2	16.6
			みかん			みかん			229	397
		午後	牛乳		牛乳				1.6	1.4
			ツナトースト	食パン、マヨネーズ	鮪油漬	パセリ				

※「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11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）
2	30	昼食	お粥	米			
月	月		煮魚	砂糖	かれい	玉葱	醤油
			野菜スープ			キャベツ、玉葱、人参	
		午後	じゃがいも	じゃが芋			
4	18	昼食	お粥	米			
水	水		魚と野菜の煮物		かれい	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	
		午後	菓子	お魚すなっく			
5	19	昼食	お粥	米			
木	木		鶏肉と野菜の煮物	砂糖	鶏肉	キャベツ	醤油
			野菜汁			玉葱、キャベツ、人参、エリンギ、椎茸	
		午後	菓子	お野菜すなっく南瓜お芋			
6	20	昼食	人参粥	米	鰹粉、昆布	人参	
金	金		豆腐入り野菜スープ		豆腐	大根、人参、ブロッコリー	コンソメ
		午後	菓子	しらす＆わかめせんべい			
7	21	昼食	野菜おじや	米		キャベツ、玉葱、人参	和風だし
土	土		煮豆腐		豆腐、鰹粉		
		午後	菓子	お野菜すなっく人参ﾄﾏﾄ			
9		昼食	お粥	米			
月			魚と野菜のみぞれ煮		かれい、鰹粉、昆布	大根、玉葱、人参、しめじ	醤油
			煮キャベツ			キャベツ	
		午後	ふかし芋	さつま芋			
10		昼食	人参粥	米		人参	
火			豆腐と野菜のクリーム煮	じゃが芋	豆腐	玉葱、人参	ホワイトソース
公立		午後	菓子	かぼちゃ＆にんじんリング			
10	24	昼食	人参粥	米		人参	
火	火		豆腐と野菜のクリーム煮		豆腐	玉葱、キャベツ、人参、エリンギ	ホワイトソース
私立		午後	じゃがいも	じゃが芋			
11	25	昼食	お粥	米			
水	水		ツナと野菜のみそ煮	砂糖	鮪水煮、みそ	玉葱、人参、えのき茸	
			煮野菜	里芋	煮干ﾐｯｸｽ粉末、昆布	大根、小松菜、椎茸	
		午後	みかん			みかん	
12	26	昼食	お粥	米			
木	木		鶏肉と野菜のトマト煮		鶏肉	玉葱、キャベツ、トマト、マッシュルーム	
			野菜スープ			法連草、南瓜、人参	コンソメ
		午後	バナナ			バナナ	
13		昼食	小豆粥	米、小豆			
金			煮豆腐		豆腐、鰹粉、昆布	葱、えのき茸、椎茸	醤油
			ボイル野菜			キャベツ、大根、人参	
		午後	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	27	昼食	野菜粥	米		ブロッコリー、人参	
	金		豆腐入り野菜汁		豆腐	大根、人参、葱	和風だし
			オレンジ			オレンジ	
		午後	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
14	28	昼食	みそ煮込みうどん	うどん	鮪水煮、鰹粉、みそ	白菜、人参、葱、椎茸	
土	土		オレンジ			オレンジ	
		午後	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
16		昼食	お粥	米			
月			大豆の含め煮		大豆		醤油
			野菜汁	じゃが芋		玉葱、小松菜、人参、椎茸	
		午後	ふかし芋	さつま芋			
17		昼食	みどり粥	米		法連草	
火			豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉葱、人参、椎茸	和風だし
			みかん			みかん	
		午後	菓子	ひじきせんべい			

※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。

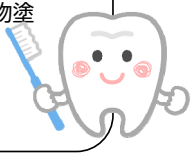


～12月6日開催「歯の健康教室」のご案内～

親子で楽しく歯のことを学べるイベントです！歯科健診やフッ化物塗布、

スタンプラリーやお口の筋トレ体験など、わくわくするコーナーが

盛りだくさん！お気軽に遊びにきてください！



詳細・申込みは
こちらをタップ！

令和8年11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＊＊＊

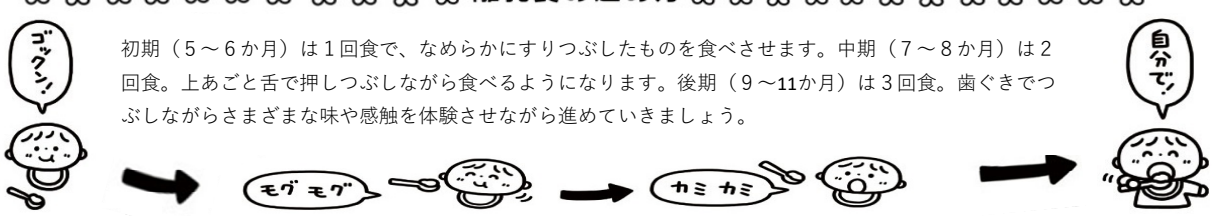
春日井市こども未来部保育課

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）
2	月	昼食	お粥	米			
30	月		煮魚		かれい	玉葱	
			野菜スープ			キャベツ、玉葱、人参	
4	水	昼食	お粥	米			
18	水		魚と野菜の煮物		かれい	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	
5	木	昼食	お粥	米			
19	木		豆腐と野菜の煮物		豆腐	キャベツ	
			野菜汁			玉葱、キャベツ、人参、エリンギ、椎茸	
6	金	昼食	人参粥	米	鰹粉、昆布	人参	
20	金		豆腐入り野菜スープ		豆腐	大根、人参、ブロッコリー	コンソメ
7	土	昼食	野菜おじや	米		キャベツ、玉葱、人参	和風だし
21	土		煮豆腐		豆腐、鰹粉		
9	月	昼食	お粥	米			
			魚と野菜のみぞれ煮		かれい、鰹粉、昆布	大根、玉葱、人参、しめじ	
			煮キャベツ			キャベツ	
10	火 公立	昼食	人参粥	米		人参	
			豆腐と野菜のクリーム煮	じゃが芋	豆腐	玉葱、人参	ホワイトソース
10	火 私立	昼食	人参粥	米		人参	
24	火		豆腐と野菜のクリーム煮		豆腐	玉葱、キャベツ、人参、エリンギ	ホワイトソース
11	水	昼食	お粥	米			
25	水		豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉葱、人参、えのき茸	
			煮野菜	里芋	煮干ミックス粉末、昆布	大根、小松菜、椎茸	
12	木	昼食	お粥	米			
26	木		魚と野菜のトマト煮		かれい	玉葱、キャベツ、トマト、マッシュルーム	
			野菜スープ			法連草、南瓜、人参	コンソメ
13	金	昼食	お粥	米			
			煮豆腐		豆腐、鰹粉、昆布	えのき茸、椎茸	
			ボイル野菜			キャベツ、大根、人参	
	27	昼食	野菜粥	米		ブロッコリー、人参	
	金		豆腐入り野菜汁		豆腐	大根、人参	和風だし
			オレンジ			オレンジ	
14	土	昼食	煮込みうどん	うどん	豆腐、鰹粉	白菜、人参、椎茸	
28	土		オレンジ			オレンジ	
16	月	昼食	お粥	米			
			煮豆腐		豆腐		
			野菜汁	じゃが芋		玉葱、小松菜、人参、椎茸	
17	火	昼食	みどり粥	米		法連草	
			豆腐と野菜の煮物		豆腐	玉葱、人参、椎茸	和風だし
			みかん			みかん	

※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。

