



令和6年7月保育園給食献立表



春日井市子ども未来部保育課

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)	熱量 Kcal	たんぱく質 g	
1月	午前 昼食	牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		536	476	
		ご飯	米				18.5	16.7	
		焼き餃子			餃子		16.2	15.2	
		生揚の中華風煮	米油、砂糖、でん粉、ごま油	厚揚げ、鶏肉	人参、玉葱、筍、椎茸、葱、生姜、にんにく	醤油	189	236	
		牛乳		牛乳			1.2	1.0	
2火	午前 昼食	牛乳、菓子	じゃが芋、砂糖	牛乳			548	493	
		ご飯	ソフトな小鱼せん				21.8	19.9	
		大豆とひじきの含め煮	砂糖、米油	大豆、ひじき、鶏肉、蒟蒻、油揚げ	人参、コーン	醤油	13.2	13.2	
		じゃがいものみそ汁	じゃが芋	みそ、煮干、昆布	玉葱、小松菜、人参、葱、椎茸		334	351	
		牛乳		牛乳			1.7	1.5	
3水	午前 昼食	牛乳、黄桃シラップ漬		牛乳	黄桃シラップ漬		519	355	
		食パン	食パン、ブルーベリージャム				19.5	14.4	
		豚フライ	米油、マヨネーズ	米粉アジフライ	ブロッコリー		17.8	13.6	
		野菜スープ			玉葱、青梗菜、人参、エリンギ	野菜ブイヨン	207	243	
		牛乳		牛乳			1.8	1.2	
4木	午前 昼食	牛乳、菓子	のりわかめせんべい	牛乳			483	485	
		ご飯	米				15.3	16.4	
		肉じゃが	じゃが芋、砂糖、米油	豚肉、蒟蒻	人参、玉葱、グリーンピース	醤油	12.3	14.8	
		夏野菜みそ汁		みそ、鰹粉、昆布	玉葱、冬瓜、オクラ、人参、舞茸		168	261	
		オレンジ			オレンジ		1.2	1.1	
5金	午前 昼食	牛乳、菓子	揚せん薫るしお味	牛乳			5日/19日	5日/19日	
		牛乳、菓子	きらさらコーンのおほしさま	牛乳			516/558	529/571	
		いりこ菜めしご飯	米	いりこ菜めし			13.8/17.8	15.7/19.7	
		星屋ハンバーグ	マヨネーズ	星のハンバーグ	キャベツ		13.9/12.7	16.9/15.7	
		そうめん汁	そうめん	豆腐、かまぼこ、鰹粉、昆布	オクラ、人参、葱、椎茸	醤油	228/882	319/973	
6土	午前 昼食	牛乳、菓子	【5日】ジュース、セタデザート	セタクレープ			2.0/2.1	1.8/1.9	
		【19日】飲むヨーグルト、菓子	あおさ塩ビーバー	飲むヨーグルトいちご					
		炒めうどん	うどん、米油	豚肉、花巻	人参、玉葱、キャベツ、椎茸	醤油	435/11.6	398/10.2	
		バナナ			バナナ		2	13.5/25.6	
		豆乳、菓子	ビスコ	豆乳いちご			1.3	1.2	
8月	午前 昼食	牛乳、りんごシロップ漬		牛乳	りんごシロップ漬		489	475	
		ご飯	米				18.1	17.4	
		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、酒	15.2	15.8	
		五日汁		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、牛蒡、椎茸	醤油	192	239	
		牛乳、菓子	パウンドケーキレモネード	牛乳			1.2	1.2	
9火	午前 昼食	牛乳、菓子	お米のスナックサラダ味	牛乳			488	392	
		ミルクロールパン	ミルクロールパン				14.5	13.1	
		鶏肉のトマト煮	砂糖、米油	鶏肉	玉葱、人参、ピーマン、パプリカ、トマト、しめじ	トマトケチャップ、ソース、塩、野菜ブイヨン	13.1	12.5	
		南瓜入りスープ			南瓜、玉葱、人参、パセリ、コーン	野菜ブイヨン	85	163	
		牛乳	フルーツパバリア	ソフトゼリーの素	牛乳	バナナ、みかんシロップ漬、黄桃シラップ漬、パインシラップ漬		2.1	1.5
10水	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			593	482	
		麻婆茄子丼	米、砂糖、でん粉、米油、ごま油	豚肉、みそ	茄子、葱、人参、椎茸、にんにく、生姜	中華だしの素、醤油	20.2	16.4	
		わかめスープ		わかめ、豆腐	玉葱、小松菜、葱、人参	醤油、中華だしの素	19.6	17.6	
		メロン			メロン		257	258	
		牛乳		牛乳			2.1	1.4	
11木	午前 昼食	牛乳、みかんシロップ漬		牛乳	みかんシロップ漬		542	497	
		ご飯	米				16.1	15.7	
		夏野菜カレーシチュー	カレールウ、米油	豚肉	人参、玉葱、茄子、ズッキーニ、オクラ、南瓜、リンゴピューレ	ソース	14.8	14.8	
		キャベツのコーン煮			キャベツ、人参、コーン	野菜ブイヨン	231	269	
		牛乳		牛乳			2.0	1.9	
12金	午前 昼食	牛乳、菓子	レモンスコーン	小麦粉、米粉、砂糖、米油	豆腐	レモン	ペーキングパウダー、塩	526	459
		ご飯	サクッとあられ	牛乳			19.9	17.1	
		鯖甘味噌漬	米	鯖甘味噌漬	キャベツ		18.4	14.6	
		夏豚汁		豚肉、蒟蒻、煮干、昆布	南瓜、茄子、玉葱、人参、葱、しそ、えのき茸	醤油	206	250	
		牛乳		牛乳			1.1	1.1	
13土	午前 昼食	牛乳、菓子	ミニかにぼん	牛乳			398/11.1	350/9.3	
		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	7.2/41	6.1/35	
		オレンジ			オレンジ		0.8	0.7	
		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				
		牛乳、菓子	にんじんせんべい	牛乳			532	439	
29月	午前 昼食	ご飯	米				17.2	14.5	
		メンチカツ	米油、マヨネーズ	メンチカツ	ブロッコリー		18.4	13.6	
		スタミナ汁	じゃが芋	豚肉、煮干、昆布、みそ	玉葱、人参、茄子、葱、にら、春日井産木耳、にんにく		268	253	
		ゼリーボンチ	ぶどうゼリー、砂糖		黄桃シラップ漬、パインシラップ漬、みかんシロップ漬、レモン		1.0	0.7	
		牛乳		牛乳			1.5	1.4	
30火	午前 昼食	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			564	530	
		豚丼	米、砂糖、米油	豚肉、かまぼこ、蒟蒻	玉葱、人参、葱、えのき茸	醤油	18.5	16.9	
		清汁		鰹粉、昆布	玉葱、法連草、人参、葱	醤油	14.5	12.7	
		バナナ			バナナ		229	400	
		牛乳		牛乳			1.5	1.4	
31水	午前 昼食	牛乳、黄桃シラップ漬	食パン、米油、砂糖	牛乳	黄桃シラップ漬		540	416	
		ロールパン	ロールパン				17.7	14.0	
		たらフライ	米油、マヨネーズ	たらフライ	キャベツ、人参		20.4	16.4	
		モロヘイヤスープ		ベーコン	玉葱、モロヘイヤ、マッシュルーム、コーン	野菜ブイヨン	144	212	
		牛乳	みかんムースの素	牛乳			2.1	1.3	

※ 「塩」は味の調整に随時使用します。 ※ 「酢」は産後・牛蒡等の褐変防止に随時使用します。 ※ 「米・牛乳(10)・鶏肉・小麦粉・米粉・卵」の産地は年間を通じて愛知県産の予定です。
 ※ 材料の都合上、献立が急きょ変更になる場合があります。



令和6年7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月	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
	昼食	人参粥	米		人参	
	午後	ささみと野菜の煮物	砂糖、でん粉	鶏肉	玉葱、人参、椎茸	醤油、和風だし
2火	午前	菓子	ソフトな小魚せん			
	昼食	お粥	米			
	午後	ツナと野菜の煮物	砂糖	鮪水煮	人参	醤油
3水	午前	菓子	お野菜せんべい法連草人参			
	昼食	お粥	米			
	午後	豆腐と野菜のクリーム煮		豆腐	ブロッコリー	ホワイトソース
4木	午前	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	じゃが芋煮物	じゃが芋、砂糖	鶏肉	人参、玉葱	醤油
5金	午前	菓子	ひじきせんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	野菜汁	じゃが芋	鯉粉、昆布	玉葱、人参、オクラ	
6土	午前	菓子	小魚せんべい			
	昼食	キャベツ粥	カルシウムおせんべい		キャベツ	
	午後	そうめん汁	そうめん	豆腐、鯉粉、昆布	オクラ、人参、葱、椎茸	醤油
7日	午前	菓子	お野菜すなっく			
	昼食	煮込みうどん	うどん	鶏肉、花鰹	人参、玉葱、キャベツ、椎茸	醤油
	午後	バナナ			バナナ	
8月	午前	菓子	小魚ひじきおこめせん			
	昼食	お粥	米			
	午後	白身魚と野菜の煮物	砂糖	かれい、みそ	キャベツ、玉葱、人参	
9火	午前	菓子	6つの野菜おせんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	鶏肉のトマト煮		鶏肉	玉葱、人参、トマト、しめじ	野菜スープ
10水	午前	菓子	お野菜すなっく人蔘トマト			
	昼食	お粥	米			
	午後	鶏肉のトマト煮		鶏肉	玉葱、人参、トマト、しめじ	野菜スープ
11木	午前	菓子	バナナ			
	昼食	野菜粥	米		人参、茄子、葱、椎茸	
	午後	煮物		豆腐	玉葱、小松菜、人参、葱	コンソメ
12金	午前	菓子	たまごボーロ			
	昼食	お粥	米			
	午後	メロン			メロン	
13土	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		人参、茄子、葱、椎茸	
	午後	煮物		豆腐	玉葱、小松菜、人参、葱	コンソメ
14日	午前	菓子	たまたま			
	昼食	お粥	米			
	午後	メロン			メロン	
15月	午前	菓子	野菜入りソフトおせんべい			
	昼食	ささみ入り野菜おじや	米	鶏肉	人参、玉葱、茄子、南瓜	
	午後	ポイル野菜			キャベツ、人参	
16火	午前	菓子	しらす&わかめせんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	魚入りキャベツ粥		かれい	キャベツ	
17水	午前	菓子	お魚すなっく			
	昼食	魚入りキャベツ粥	米	かれい	キャベツ	
	午後	夏野菜汁		煮干、昆布	南瓜、玉葱、茄子、葱、えのき茸	
18木	午前	菓子	緑黄色野菜ボーロ			
	昼食	野菜おじや	米	鶏肉、鯉粉	キャベツ、玉葱、人参	野菜スープ
	午後	オレンジ			オレンジ	
19金	午前	菓子	鉄分入りソフトおせんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	ツナと野菜のクリーム煮		鮪水煮	ブロッコリー	ホワイトソース
20土	午前	菓子	じゃが芋のスープ	じゃが芋	煮干、昆布	玉葱、人参、茄子、葱
	昼食	お粥	米			
	午後	お野菜すなっく南瓜お芋				
21日	午前	菓子	かぼちゃ&にんじんリング			
	昼食	ささみと野菜のお粥	米	鶏肉	玉葱、人参、葱、えのき茸	
	午後	清汁		鯉粉、昆布	玉葱、法連草、人参	醤油
22月	午前	菓子	バナナ			
	昼食	お粥	米			
	午後	お野菜せんべい法連草人参				
23火	午前	菓子	ほうれん草と小松菜せんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	魚のコーンクリーム煮		かれい	キャベツ、人参	コーンクリームスープ
24水	午前	菓子	ひじきせんべい			
	昼食	お粥	米			
	午後	煮野菜			玉葱、キャベツ、人参	

※削り節・花かつお・昆布・きこの類はだし用です(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で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6年7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	人参粥	米		人参	
		豆腐と野菜の煮物	でん粉	豆腐	玉葱、人参、椎茸	和風だし
2火	16火	お粥	米			
		煮魚		かれい	人参	
		野菜汁	じゃが芋	煮干、昆布	玉葱、小松菜、人参、椎茸	
3水	17水	お粥	米			
		豆腐と野菜のクリーム煮		豆腐	ブロッコリー	ホワイトソース
		野菜スープ			玉葱、青梗菜、人参、エリンギ	
4木	18木	お粥	米			
		じゃが芋煮物	じゃが芋	かれい	人参、玉葱	
		野菜汁		鰹粉、昆布	玉葱、人参	
		オレンジ			オレンジ	
5金	19金	昼食	米		キャベツ	
		キャベツ粥				
		そうめん汁	そうめん	豆腐、鰹粉、昆布	人参、椎茸	
		すいか			すいか	
6土	20土	昼食	うどん	かれい、花鰹	人参、玉葱、キャベツ、椎茸	
		煮込みうどん				
		バナナ			バナナ	
8月	22月	昼食	米			
		お粥				
		白身魚と野菜の煮物		かれい	キャベツ、玉葱、人参	
		煮野菜		鰹粉、昆布	玉葱、大根、人参、椎茸	
9火	23火	昼食	米			
		お粥				
		豆腐のトマト煮		豆腐	玉葱、人参、トマト、しめじ	野菜スープ
		南瓜スープ			南瓜、玉葱、人参	
10水	24水	昼食	米		人参、椎茸	
		人参粥				
		煮物		豆腐	玉葱、小松菜、人参	コンソメ
		メロン			メロン	
11木	25木	昼食	米	豆腐	人参、玉葱、南瓜	
		豆腐入り野菜おじや				
		ボイル野菜			キャベツ、人参	
12金	26金	昼食	米	かれい	キャベツ	
		魚入りキャベツ粥				
		夏野菜汁		煮干、昆布	南瓜、玉葱、えのき茸	
		すいか			すいか	
13土	27土	昼食	米	豆腐、鰹粉	キャベツ、玉葱、人参	野菜スープ
		野菜おじや				
		オレンジ			オレンジ	
	29月	昼食	米			
		お粥				
		豆腐と野菜のクリーム煮		豆腐	ブロッコリー	ホワイトソース
		じゃが芋のスープ	じゃが芋	煮干、昆布	玉葱、人参	
	30火	昼食	米	かれい	玉葱、人参、えのき茸	
		魚と野菜のお粥				
		清汁		鰹粉、昆布	玉葱、法連草、人参	
		バナナ			バナナ	
	31水	昼食	米			
		お粥				
		魚のコーンクリーム煮		かれい	キャベツ、人参	コーンクリームスープ
		煮野菜			玉葱、キャベツ、人参	

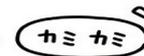
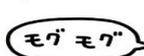
※削り節・花かつお・昆布・きのこ類はだし用です(だし汁のみ使用します)。 ※かたさ・大きさは時期にあった形態です。

※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。

