



2025年4月

特別支援学校給食献立表(小学部)

福岡市教育委員会



日 曜	献立名				おもな材料			栄養量		
	パン または ごはん	牛 乳	そ え も の	お か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱やカのもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
10 木	麦ごはん	○	菜の花 ふりかけ	肉 じ ゃ が 酢 み そ あ え	牛乳、豚肉、 しらす干し、わかめ、 米みそ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	菜の花ふりかけ、 こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、さやいんげん、 キャベツ、きゅうり	486	19.8	12.5
14 月	キャロット パン	○	中濃 ソース	カ ラ フ ル 揚 げ ト マ ト ス ー プ 煮	牛乳、ベーコン	キャロットパン、小麦粉、 でん粉、菜種油、 じゃがいも	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン、 えだまめ、トマト、 パセリ、にんにく	541	16.2	21.3
15 火	麦ごはん	○		豚 井 五 目 汁 ヨ ー グ ル ト	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、油揚げ、 ヨーグルト	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、こまつな、 干しいたけ、だいこん、 青ねぎ	536	26.5	16.2
16 水	ワンローフ型 食パン	○	あまおう ジャム	鶏 肉 の カ レ ー ク リ ー ミ ー ソ ー ス 焼 き ジ ャ ー マ ン ポ テ ト	牛乳、鶏肉、ベーコン	ワンローフ型食パン、 あまおうジャム、でん粉、 乳化ドレッシング、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 パセリ、マッシュルーム	504	27.1	18.7
17 木	麦ごはん	○		かれいのみそだれかけ ひじきと大豆のうま煮 パイン & ピーチ	牛乳、かれい、米みそ、 鶏肉、だいず、 てんぷら、ひじき	精白米、白麦、砂糖、 白ごま、でん粉、菜種油	こんにゃく、にんじん、 さやいんげん、黄桃、 パインアップル	548	33.9	13.5
18 金	ミルク クレーン ロールパン	○		スパゲッティナポリタン アスパラサラダ	牛乳、豚肉、 ツナ油漬け	ミルククレーンロールパン、 スパゲッティ、バター、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 ピーマン、にんにく、 トマト、アスパラガス、 キャベツ、コーン	573	22.9	21.5
21 月	かやく ご飯	○		オムレツ・しょうがあんかけ み そ 汁	牛乳、鶏肉、しらす干し、 プレーンオムレツ、豆腐、 油揚げ、わかめ、 麦みそ、米みそ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、しょうが、 しめじ、たまねぎ	513	25.3	18.0
22 火	ぶどうパン	○		さばのラビゴットソースかけ 春キャベツのクリーム煮	牛乳、さば、ベーコン、 脱脂粉乳	ぶどうパン、菜種油、 砂糖、マカロニ、 バター、小麦粉	たまねぎ、トマト、 キャベツ、にんじん、 パセリ	625	27.2	33.3

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食には、栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、食事のマナーを身につけ、感謝の

心を育て、学校生活を楽しくする教育上の意義があります。今津特別支援学校と南福岡特別支援学校の

2校独自で献立作成をしており、児童・生徒にとって、安心安全でおいしい給食となるよう努めていきます。

♡ 中学部1年生と高等部1年生の給食は、4月14日(月)から始まります。

♡ 小学部1年生の給食は、4月17日(木)から始まります。
4月17日と18日の2日間は、小学部1年生保護者対象の
親子給食を実施します。



詳しくは
こちらで

学校
給食費

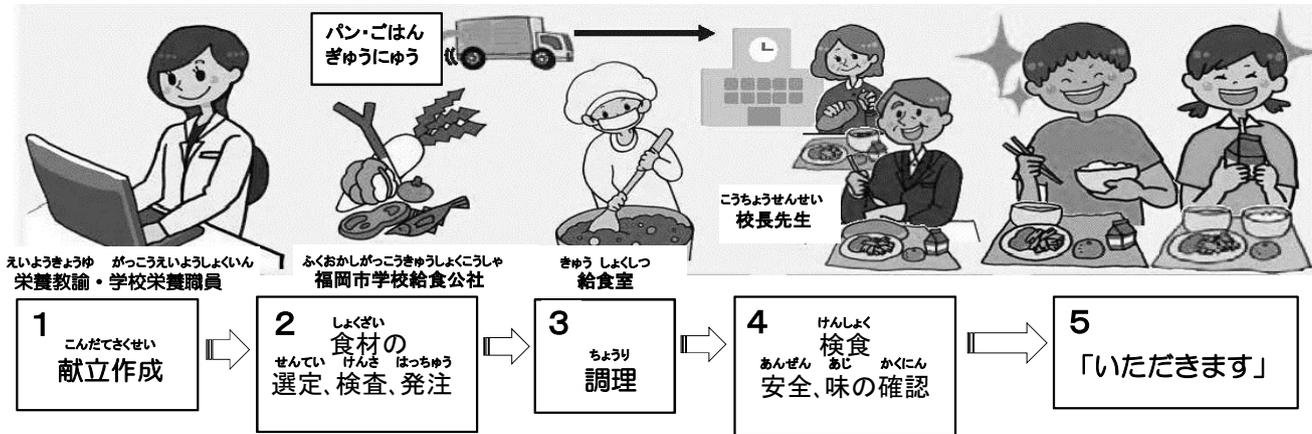
なつ やす こ む しょう か
夏休み後から無償化!

これまで負担いただいていた給食費を、夏休み後から市で負担します。
給食の内容・質の維持は、無償化後も引き続き取り組んでいきます。

日 曜	献 立 名					おもな材料			栄 養 量		
	パン または ごはん	牛 乳	そ え も の	お か ず	か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
23	水	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	が め 煮 和 風 あ え	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏肉、わかめ、 かつお節	精白米、白麦、菜種油、 じゃがいも、砂糖	こんにゃく、にんじん、 ごぼう、干しいたけ、 さやいんげん、キャベツ、 きゅうり	465	21.1	10.7
24	木	麦ごはん	○	中濃ソース	コ ロ ッ ケ 豆 腐 の 中 華 煮	牛乳、豆腐、豚肉	精白米、白麦、 野菜コロッケ、菜種油、 砂糖、ごま油、でん粉	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ、にんにく、 しょうが	535	22.0	18.7
25	金	麦ごはん	○		チ キ ン カ レ ー コ ー ン ソ テ ー 豆 乳 プ リ ン	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、チーズ、 ロースハム、豆乳プリン	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油	たまねぎ、にんじん、 にんにく、キャベツ、 コーン	566	19.8	17.1
28	月	背割り ミルクパン	○		ウ イ ン ナ ー ソ テ ー か ぼ ち ゃ の ス ー プ ボ イ ル キ ャ ベ ツ	牛乳、 ポークウインナー、 鶏肉	背割りミルクパン、 砂糖、でん粉、菜種油	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、パセリ、 キャベツ	531	25.8	25.4
30	水	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	レ ー ー と じ ゃ が い も の 甘 み そ か ら め 春 雨 ス ー プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 米みそ、豚肉	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、緑豆春雨、 ごま油、でん粉	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、青ねぎ	499	19.2	14.3
* 材料入荷の都合により、献立の内容を一部変更することがあります。						4月分平均栄養量			532	23.6	18.6

* 福岡市は日本食品標準成分表の八訂で計算して献立を作成しています。食事制限がある方等、ご不明な点がありましたらお問い合わせください。
* 形態食を喫食されるお子様については、献立表に記載のない食材や献立となることがあります。詳細は学校にお尋ねください。

きゅうしよく 給食ができるまで



★ しょくざい けんさ 食材の検査について

しょくざい がっこう のうにゅう まえ しょくざいちようたつ いたく ふくおかしがっこうきゅうしよくこうしや
食材は、学校へ納入する前に、食材調達を委託している福岡市学校給食公社において
しょくひんでんかぶつ ざんりゅうのうやく けんさ あんぜん かくにん
食品添加物や残留農薬などを検査し安全を確認しています。

けんさけつ かく ふうかききょういらいんかい こうひよう
検査結果については、福岡市教育委員会のホームページで公表しています。



ねが お 願 い

● しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ
食物アレルギーがある場合は、学級担任を通して必ずお知らせください。

しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ
食物アレルギーへの対応は「鶏卵、ごま、ごま油、大麦（白ご飯対応）」の除去を基本とし、学校生活管理
指導表（診断書）に基づいて行います。

● しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ しょくちつ
食物アレルギー等に対応する情報提供として、「使用する加工食品をより詳しく記した表」を別途作成し
ています。ご利用の方は学校にお申し出ください。





2025年4月

特別支援学校給食献立表(中・高等部)

福岡市教育委員会



日 曜	献立名				おもな材料			栄養量		
	パン または ごはん	牛 乳	そ え も の	お か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
10 木	麦ごはん	○	菜の花 ふりかけ	肉 じ ゃ が 酢 み そ あ え	牛乳、豚肉、 しらす干し、わかめ、 米みそ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	菜の花ふりかけ、 こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、さやいんげん、 キャベツ、きゅうり	630	24.1	14.0
14 月	キャロット パン	○	中濃 ソース	カ ラ フ ル 揚 げ ト マ ト ス ー プ 煮	牛乳、ベーコン	キャロットパン、小麦粉、 でん粉、菜種油、 じゃがいも	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン、 えだまめ、トマト、 パセリ、にんにく	655	19.0	25.3
15 火	麦ごはん	○		豚 井 五 目 汁 ヨ ー グ ル ト	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、油揚げ、 ヨーグルト	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、こまつな、 干しいたけ、だいこん、 青ねぎ	717	34.0	19.6
16 水	ワンローフ型 食パン	○	あまおう ジャム	鶏肉のカレークリーミー ソース焼き ジャ ー マ ン ポ テ ト	牛乳、鶏肉、ベーコン	ワンローフ型食パン、 あまおうジャム、でん粉、 乳化ドレッシング、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 パセリ、マッシュルーム	647	35.2	22.9
17 木	麦ごはん	○		かれいのみそだれかけ ひじきと大豆のうま煮 パ イ ン & ピ ー チ	牛乳、かれい、米みそ、 鶏肉、だいず、 てんぷら、ひじき	精白米、白麦、砂糖、 白ごま、でん粉、菜種油	こんにゃく、にんじん、 さやいんげん、黄桃、 パインアップル	659	38.8	14.7
18 金	ミルク クレーン ロールパン	○		スパゲッティナポリタン ア ス パ ラ サ ラ ダ	牛乳、豚肉、 ツナ油漬け	ミルククレーンロールパン、 スパゲッティ、バター、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 ピーマン、にんにく、 トマト、アスパラガス、 キャベツ、コーン	707	27.7	26.0
21 月	かやく ご飯	○		オムレツ・しょうがあんかけ み そ 汁	牛乳、鶏肉、しらす干し、 プレーンオムレツ、豆腐、 油揚げ、わかめ、 麦みそ、米みそ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、しょうが、 しめじ、たまねぎ	611	29.4	19.2
22 火	ぶどうパン	○		さばのラビゴットソースかけ 春キャベツのクリーム煮	牛乳、さば、ベーコン、 脱脂粉乳	ぶどうパン、菜種油、 砂糖、マカロニ、 バター、小麦粉	たまねぎ、トマト、 キャベツ、にんじん、 パセリ	709	29.9	35.7

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます

がっこうきゅうしょく へいよう しよくじ ていきょう しょくじ み かんしゃ
学校給食には、栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、食事のマナーを身につけ、感謝の

こころ そだ がっこうせいかつ たの きょういくじょう いぎ いまづとくべつしえんがっこう みなみらくおかとくべつしえんがっこう
心を育て、学校生活を楽しくする教育上の意義があります。今津特別支援学校と南福岡特別支援学校の

こうどくじ こんだてできせい じどう せいと あんしんあんぜん きゅうしょく つと
2校独自で献立作成をしており、児童・生徒にとって、安心安全でおいしい給食となるよう努めていきます。

ちゅうがくぶ ねんせい こうとうぶ ねんせい きゅうしょく がつ か げつ はじ
♡ 中学部1年生と高等部1年生の給食は、4月14日(月)から始まります。

しょうがくぶ ねんせい きゅうしょく がつ にち もく はじ
♡ 小学部1年生の給食は、4月17日(木)から始まります。
4月17日と18日の2日間は、小学部1年生保護者対象の
おやこきゅうしょく じっし
親子給食を実施します。



くわ 詳細は
こちらで

がっこう 学校
きゅうしょく 給食費

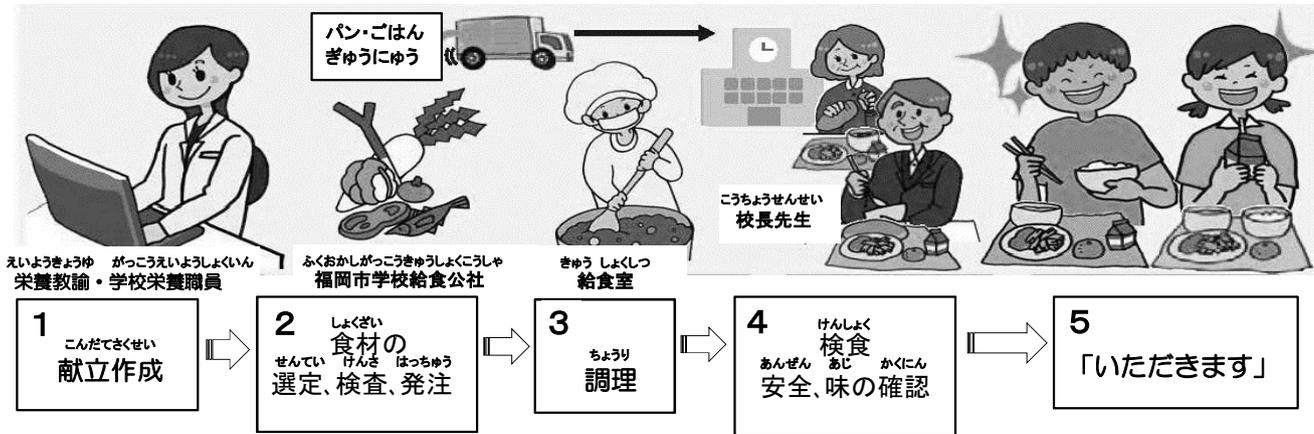
なつ やす こ む しょう か
夏休み後から無償化!

ふたん これまで負担にたいてきた給食費を、夏休み後から市で負担します。
きゅうしょく 内容・質の維持は、無償化後も引き続き取り組んでいきます。

日 曜	献 立 名					おもな材料			栄 養 量		
	パン または ごはん	牛 乳	そ え も の	お か ず	か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
23	水	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	が め 煮 和 風 あ え	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏肉、わかめ、 かつお節	精白米、白麦、菜種油、 じゃがいも、砂糖	こんにゃく、にんじん、 ごぼう、干しいたけ、 さやいんげん、キャベツ、 きゅうり	602	26.1	11.7
24	木	麦ごはん	○	中濃ソース	コ ロ ッ ケ 豆 腐 の 中 華 煮	牛乳、豆腐、豚肉	精白米、白麦、 野菜コロッケ、菜種油、 砂糖、ごま油、でん粉	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ、にんにく、 しょうが	649	26.4	20.9
25	金	麦ごはん	○		チ キ ン カ レ ー コ ー ン ソ テ ー 豆 乳 プ リ ン	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、チーズ、 ロースハム、豆乳プリン	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油	たまねぎ、にんじん、 にんにく、キャベツ、 コーン	716	24.4	19.2
28	月	背割り ミルクパン	○		ウ イ ン ナ ー ソ テ ー か ぼ ち ゃ の ス ー プ 煮 ボ イ ル キ ャ ベ ツ	牛乳、 ボークウインナー、 鶏肉	背割りミルクパン、 砂糖、でん粉、菜種油	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、パセリ、 キャベツ	712	33.9	34.2
30	水	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	レ ー ー と じ ゃ が い も の 甘 み そ か ら め 春 雨 ス ー プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 米みそ、豚肉	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、緑豆春雨、 ごま油、でん粉	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、青ねぎ	645	23.5	16.5
* 材料入荷の都合により、献立の内容を一部変更することがあります。						4月分平均栄養量			666	28.6	21.5

* 福岡市は日本食品標準成分表の八訂で計算して献立を作成しています。食事制限がある方等、ご不明な点がありましたらお問い合わせください。
* 形態食を喫食されるお子様については、献立表に記載のない食材や献立となることがあります。詳細は学校にお尋ねください。

きゅうしよく 給食ができるまで



★食材の検査について

食材は、学校へ納入する前に、食材調達を委託している福岡市学校給食公社において食品添加物や残留農薬などを検査し安全を確認しています。

検査結果については、福岡市教育委員会のホームページで公表しています。



お 願 い

● 食物アレルギーがある場合は、学級担任を通して必ずお知らせください。

食物アレルギーへの対応は「鶏卵、ごま、ごま油、大麦（白ご飯対応）」の除去を基本とし、学校生活管理指導表（診断書）に基づいて行います。

● 食物アレルギー等に対応する情報提供として、「使用する加工食品をより詳しく記した表」を別途作成しています。ご利用の方は学校にお申し出ください。

