



2025年5月

特別支援学校給食献立表(小学部)

福岡市教育委員会

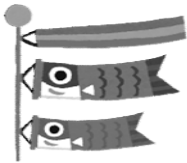


日 曜	献 立 名				お も な 材 料			栄 養 量		
	パン または ごはん	牛 乳	そ え も の	お か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
1 木	黒糖パン	○		豚 肉 の マ リ ネ 焼 き パ ブ リ カ 煮	牛乳、豚肉、鶏肉	黒糖パン、でん粉、 砂糖、菜種油、 じゃがいも	たまねぎ、しょうが、 にんじん、えだまめ	529	32.4	19.2
2 金	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ 行事食	い わ し の し ょ う が 煮 五 月 汁 ★ こ い の ぼ り ゼ リ ー	牛乳、 のりたまごふりかけ、 いわしのしょうが煮、 豆腐、わかめ	精白米、白麦	にんじん、たけのこ、 干しいたけ、青ねぎ、 こいのぼりゼリー	527	20.6	16.0
7 水	行事食 ハ女茶 ロールパン	○		タ ン ド リ ー チ キ ン ★ か ぼ ち ゃ の ホ ッ ト サ ラ ダ	牛乳、鶏肉、 ヨーグルト、ベーコン	ハ女茶ロールパン、 でん粉、菜種油、 バター、乳化ドレッシング	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、ズッキーニ、 エリンギ	578	29.4	25.8
8 木	麦ごはん	○	行事食	★ か れ い フ ラ イ ・ 茶 葉 ク リ ー ミ ー ソ ー ス かけ 豆 腐 の み そ 炒 め	牛乳、かれいフライ、 ヨーグルト、豆腐、 豚肉、麦みそ	精白米、白麦、 菜種油、乳化ドレッシング、 砂糖、でん粉	たまねぎ、てん茶、 にんじん、干しいたけ、 青ねぎ	589	28.7	21.9
9 金	ココア ロールパン	○		ツ ナ 入 リ オ ム レ ヅ 野 菜 ス ー プ	牛乳、鶏卵、 ツナ油漬け、豆腐、 鶏肉	ココアロールパン、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油	トマト、たまねぎ、 ほうれんそう、にんじん、 パセリ	526	24.0	23.9
12 月	麦ごはん	○		ハ ヤ シ ラ イ ス チキンドレッシングサラダ パ イ ン & ピ ー チ	牛乳、豚肉、 脱脂粉乳、チキン水煮	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 にんにく、トマト、 キャベツ、きゅうり、 黄桃、パインアップル	544	20.8	15.8
13 火	たけのこ ご飯	○		さ ば の 梅 ソ ー ス かけ す ま し 汁	牛乳、鶏肉、油揚げ、 さば、豆腐、かまぼこ、 わかめ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	にんじん、たけのこ、 干しいたけ、梅干し、 たまねぎ、えのきたけ、 青ねぎ	594	31.1	28.4
14 水	麦ごはん	○		麻 婆 じ ゃ が ひ じ き サ ラ ダ	牛乳、豚肉、だいず、 赤だしみそ、ひじき、 油揚げ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、ごま油、でん粉、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、こまつな、 しょうが、にんにく、 キャベツ、きゅうり	515	20.1	19.6
15 木	パインパン	○		塩 こう じ の 鶏 か ら 揚 げ ト マ ト ス ー プ 煮	牛乳、鶏肉、ベーコン	パインパン、でん粉、 菜種油、じゃがいも	にんじん、トマト、 たまねぎ、パセリ、 にんにく	546	31.1	18.2
16 金	麦ごはん	○		テ ジ ブ ル コ ギ 黄 花 湯 (ホワンホワタン)	牛乳、豚肉、麦みそ、 鶏卵、かまぼこ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、白ごま、ごま油、 でん粉	たまねぎ、ピーマン、 にんじん、しょうが、 にんにく、りんご、 ほうれんそう、きくらげ	478	24.6	16.3

がつついたち
5月1日
がついつか
5月5日

はちじゅうはちや
八十八夜
たんご せつく
端午の節句

ぎょうじしよく
行事食として、「茶葉クリーミーソース」と
ちやば
「ハ女茶ロールパン」、「こいのぼりゼリー」を
とり入れていきます。



こんげつ きゅうしよく
今月の給食には、2つの献立（「塩こうじの鶏から揚げ」「野菜の塩こうじ炒め」）に塩こうじを
つか しお
使っています。「塩こうじ」は、こめ しお みず ま はっこうじやくせい つく にほん でんとうき ちょうりよう
です。肉や魚を漬け込むと肉質が柔らかくなりうま味がアップします。炒め物や煮物には、
しおげ み か ばんのうちようみりよう しよう
塩気とうま味を兼ねそなえた万能調味料として使用できます。



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	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	たんぱく質	脂 質
								(kcal)	(g)	(g)
19 月	ミルク クレセント ロールパン	○		アメリカンソーススパゲッティ フ レ ン チ サ ラ ダ	牛乳、むぎえび、 生クリーム	ミルククレセントロールパン、 スパゲッティ、菜種油、 バター、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、にんにく、トマト、 コーン、キャベツ、きゅうり	535	21.4	18.6
20 火	麦ごはん	○		ポークカレー ★野菜の塩こうじ炒め 豆乳レモンムース	牛乳、豚肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ、 豆乳レモンムース	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 もやし、ピーマン	551	19.8	17.7
21 水	食パン	○	黒豆きな粉 スブレッド	ホキのみそチーズソース焼 き 鶏 肉 の フ ォ ー	牛乳、ホキ、米みそ、 チーズ、鶏肉	食パン、 黒豆きな粉スブレッド、 砂糖、ピーファン、菜種油	もやし、レタス、たまねぎ、 青ねぎ、きくらげ、レモン	498	29.6	19.2
22 木	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	レバーとじゃがいもの揚げ煮 中 華 ス ー プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 豚肉	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、ごま油	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、干しいたけ、 チンゲンサイ、しょうが、 にんにく	481	19.1	14.2
23 金	横割り ミルク 丸パン	○		ハンバー グ ス ー プ 煮 ボイルキャベツ	牛乳、豚肉、豆腐、 チーズ、鶏肉	横割りミルク丸パン、 でん粉、バター、 乳化ドレッシング、砂糖、 じゃがいも、菜種油	たまねぎ、にんにく、 にんじん、コーン、 パセリ、キャベツ	529	30.1	20.8
26 月	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	高野豆腐のうま煮 アスパラのごまあえ	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏肉、高野豆腐、 かまぼこ、油揚げ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉、白ごま	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、干しいたけ、 さやいんげん、しょうが、 キャベツ、 グリーンアスパラガス	473	23.1	13.2
27 火	麦ごはん	○		かつおフライ・みそだれかけ 鶏 飯	牛乳、かつおフライ、 赤だしみそ、鶏肉、 錦糸卵	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、白ごま	にんにく、にんじん、 たまねぎ、きゅうり、 干しいたけ、青ねぎ	527	29.4	13.3
28 水	麦ごはん	○		じゃがツナのおかか焼き 豚 肉 の い り 煮 キャベツのしそあえ	牛乳、ツナ油漬け、 かつお節、豚肉	精白米、白麦、 じゃがいも、 乳化ドレッシング、菜種油、 砂糖	たまねぎ、にんじん、 こんにゃく、たけのこ、 ごぼう、さやいんげん、 キャベツ、赤じそ	536	21.8	19.4
29 木	ワンローフ型 食パン	○	メープル ジャム	大豆のクリーム煮 アーモンドドレッシングサラダ	牛乳、鶏肉、だいず、 脱脂粉乳	ワンローフ型食パン、 メープルジャム、 じゃがいも、菜種油、 バター、小麦粉、 アーモンド、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、キャベツ、きゅうり	513	22.9	19.2
30 金	麦ごはん	○		も ず く 井 み そ 汁 ヨ ー グ ル ト	牛乳、鶏肉、もずく、 豆腐、油揚げ、麦みそ、 米みそ、ヨーグルト	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、たまねぎ、 しめじ、コーン、 さやいんげん、しょうが、 かぼちゃ	507	23.4	12.6
* 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。					5月分平均栄養量			529	25.2	18.7

★マークは今月の新献立です。

* 福岡市は日本食品標準成分表のハ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、ご不明な点がございましたらお問い合わせください。

* 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。

* 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。

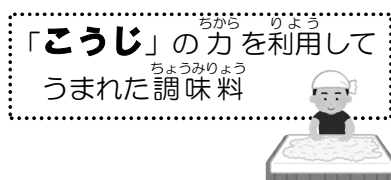


こうじ
麹
と
糀

こうじ ちゅうごく かんじ
麹 … 中国からきた漢字です。

こうじ にほん づく こくじ
糀 … 日本で作られた国字です。

こうじ けい はな さき は ようす づく
コウジカビが「米に花が咲くように生える様子」から作られました。



しょうゆ



みそ



す



せいしゆ



ほんみりん



2025年5月

特別支援学校給食献立表(中・高等部)

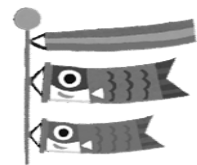
福岡市教育委員会



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)
1	木	黒糖パン	○		豚肉のマリネ焼き パブリカ煮	牛乳、豚肉、鶏肉	黒糖パン、でん粉、 砂糖、菜種油、 じゃがいも	たまねぎ、しょうが、 にんじん、えだまめ	644	40.4	22.7
2	金	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ 行事食	いわしのしょうが煮 五月汁 ★こいのぼりゼリー	牛乳、 のりたまごふりかけ、 いわしのしょうが煮、 豆腐、わかめ	精白米、白麦	にんじん、たけのこ、 干しいたけ、青ねぎ、 こいのぼりゼリー	628	22.8	16.6
7	水	行事食 ハ女茶 ロールパン	○		タンドリーチキン ★かぼちゃのホットサラダ	牛乳、鶏肉、 ヨーグルト、ベーコン	ハ女茶ロールパン、 でん粉、菜種油、 バター、乳化ドレッシング	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、ズッキーニ、 エリンギ	712	36.3	31.5
8	木	麦ごはん	○	行事食	★かれいフライ・ 茶葉クリーミーソースかけ 豆腐のみそ炒め	牛乳、かれいフライ、 ヨーグルト、豆腐、 豚肉、麦みそ	精白米、白麦、 菜種油、乳化ドレッシング、 砂糖、でん粉	たまねぎ、てん茶、 にんじん、干しいたけ、 青ねぎ	705	33.2	24.1
9	金	ココア ロールパン	○		ツナ入りオムレツ 野菜スープ	牛乳、鶏卵、 ツナ油漬け、豆腐、 鶏肉	ココアロールパン、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油	トマト、たまねぎ、 ほうれんそう、にんじん、 パセリ	636	29.3	28.8
12	月	麦ごはん	○		ハヤシライス チキンドレッシングサラダ パイナップル	牛乳、豚肉、 脱脂粉乳、チキン水煮	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 にんにく、トマト、 キャベツ、きゅうり、 黄桃、パイナップル	696	25.9	18.4
13	火	たけのこ ご飯	○		さばの梅ソースかけ すまし汁	牛乳、鶏肉、油揚げ、 さば、豆腐、かまぼこ、 わかめ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	にんじん、たけのこ、 干しいたけ、梅干し、 たまねぎ、えのきたけ、 青ねぎ	692	35.2	30.2
14	水	麦ごはん	○		麻婆じゃが ひじきサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 赤だしみそ、ひじき、 油揚げ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、ごま油、でん粉、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、こまつな、 しょうが、にんにく、 キャベツ、きゅうり	658	24.7	23.5
15	木	パンパン	○		塩こうじの鶏から揚げ トマトスープ煮	牛乳、鶏肉、ベーコン	パンパン、でん粉、 菜種油、じゃがいも	にんじん、トマト、 たまねぎ、パセリ、 にんにく	621	33.1	19.9
16	金	麦ごはん	○		テジブルコギ 黄花湯(ホワンホワタン)	牛乳、豚肉、麦みそ、 鶏卵、かまぼこ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、白ごま、ごま油、 でん粉	たまねぎ、ピーマン、 にんじん、しょうが、 にんにく、りんご、 ほうれんそう、きくらげ	604	30.2	18.8

がつついたち
5月1日
はちじゅうはちや
八十八夜
がついつか
5月5日
たんご せつく
端午の節句

ぎょうじしよく
行事食として、「茶葉クリーミーソース」と
ちやば
「ハ女茶ロールパン」、「こいのぼりゼリー」を
とり入れています。



こんげつ きゅうしよく
今月の給食には、2つの献立（「塩こうじの鶏から揚げ」「野菜の塩こうじ炒め」）に塩こうじを
つか
使っています。「塩こうじ」は、こめ
米
と、しお
塩
と、みず
水
を混ぜ、はつこうじゆくせい
発酵熟成
させて作る日本の伝統的な調味料
です。にく
肉
や、さかな
魚
を漬け込むと肉質が柔らかくなりうま味がアップします。炒め物や煮物には、
しおけ
しお
み
か
ばんのう
ちようみりよう
しょう
塩気とうま味を兼ねそなえた万能調味料として使用できます。



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	赤の仲間	黄色の仲間	緑の仲間	エネルギー	たんぱく質	脂　質
						血や肉、骨をつくる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	(kcal)	(g)	(g)
19	月	ミルク クレセント ロールパン	○		アメリカンソーススパゲッティ フ　レ　ン　チ　サ　ラ　ダ	牛乳、むぎえび、 生クリーム	ミルククレセントロールパン、 スパゲッティ、菜種油、 バター、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、にんにく、トマト、 コーン、キャベツ、きゅうり	657	25.6	21.9
20	火	麦ごはん	○		ボ　ー　ク　カ　レ　ー ★野菜の塩こうじ炒め 豆　乳　レ　モ　ン　ム　ー　ス	牛乳、豚肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ、 豆乳レモンムース	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 もやし、ピーマン	703	24.4	20.2
21	水	食パン	○	黒豆きな粉 スプレッド	ホキのみそチーズソース焼 き 鶏　肉　の　フ　ォ　ー	牛乳、ホキ、米みそ、 チーズ、鶏肉	食パン、 黒豆きな粉スプレッド、 砂糖、ピーマン、菜種油	もやし、レタス、たまねぎ、 青ねぎ、きくらげ、レモン	602	34.3	21.1
22	木	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	レバーとじゃがいもの揚げ煮 中　華　ス　ー　プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 豚肉	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、ごま油	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、干しいたけ、 チンゲンサイ、しょうが、 にんにく	623	23.5	16.4
23	金	横割り ミルク 丸パン	○		ハ　ン　バ　ー　グ ス　ー　プ　煮 ボ　イ　ル　キ　ャ　ベ　ツ	牛乳、豚肉、豆腐、 チーズ、鶏肉	横割りミルク丸パン、 でん粉、バター、 乳化ドレッシング、砂糖、 じゃがいも、菜種油	たまねぎ、にんにく、 にんじん、コーン、 パセリ、キャベツ	683	38.5	25.3
26	月	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	高　野　豆　腐　の　う　ま　煮 ア　ス　パ　ラ　の　ご　ま　あ　え	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏肉、高野豆腐、 かまぼこ、油揚げ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉、白ごま	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、干しいたけ、 さやいんげん、しょうが、 キャベツ、 グリーンアスパラガス	615	28.8	15.0
27	火	麦ごはん	○		かつおフライ・みそだれかけ 鶏　　　　　　　　　　　飯	牛乳、かつおフライ、 赤だしみそ、鶏肉、 錦糸卵	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、白ごま	にんにく、にんじん、 たまねぎ、きゅうり、 干しいたけ、青ねぎ	640	33.5	14.1
28	水	麦ごはん	○		じゃがツナのおおか焼 き 豚　肉　の　い　り　煮 キ　ャ　ベ　ツ　の　し　そ　あ　え	牛乳、ツナ油漬け、 かつお節、豚肉	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 乳化ドレッシング、砂糖	たまねぎ、にんじん、 こんにゃく、たけのこ、 ごぼう、さやいんげん、 キャベツ、赤じそ	683	26.7	23.3
29	木	ワンローフ型 食パン	○	メープル ジャム	大　豆　の　ク　リ　ー　ム　煮 アーモンドドレッシングサラダ	牛乳、鶏肉、だいず、 脱脂粉乳	ワンローフ型食パン、 メープルジャム、 じゃがいも、菜種油、 バター、小麦粉、 アーモンド、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、キャベツ、きゅうり	663	29.7	23.5
30	金	麦ごはん	○		も　　ず　　く　　井 み　　　　　　汁 ヨ　ー　グ　ル　ト	牛乳、鶏肉、もずく、 豆腐、油揚げ、麦みそ、 米みそ、ヨーグルト	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、たまねぎ、 しめじ、コーン、 さやいんげん、しょうが、 かぼちゃ	679	30.3	14.5
* 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。						5月分平均栄養量			657	30.3	21.5

★マークは今月の新献立です。
* 福岡市は日本食品標準成分表のハ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。
* 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。
* 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。



こうじ

麹

と

こうじ

糎

こうじ　　ちゅうごく　　かんじ

麹・・・中国からきた漢字です。

こうじ　　にほん　　つく　　こくじ

糎・・・日本で作られた国字です。

こうじ　　こめ　　はな　　さ　　は　　ようす　　つく

コウジカビが「米に花が咲くように生える様子」から作られました。

「**こうじ**」の力を利用して

うまれた調味料





しょうゆ



みそ



す



せいしゆ



ほんみりん