



2024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)
11	木	麦ごはん	○		豚 五目汁	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、油揚げ	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、青ねぎ、 干しいたけ、だいこん、 しめじ、こまつな	513	28.6	15.8
15	月	パンパン	○	中濃ソース	カラフル揚げ コーンスープ	牛乳、ベーコン	パンパン、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、えだまめ、 コーン、パセリ	537	17.9	19.2
16	火	麦ごはん	○	菜の花 ふりかけ	オムレット・甘酢あんかけ 豚肉のオイスターソース炒め	牛乳、プレーンオムレット、 豚肉	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、菜種油	菜の花ふりかけ、 えのきたけ、にんじん、 たまねぎ、キャベツ、 チンゲンサイ、きくらげ、 にんにく	531	24.8	18.1
17	水	キャロット パン	○		カレー煮 ツナドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、ツナ油漬け	キャロットパン、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、レモン果汁、 キャベツ、きゅうり	521	21.5	23.6
18	木	麦ごはん (市内産米)	○		かれいフライ・みそだれかけ ひじきと大豆のうま煮 清見みかん	牛乳、かれいフライ、 赤だしみそ、鶏肉、 だいず、てんぷら、ひじき	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、白ごま	にんにく、こんにゃく、 にんじん、さやいんげん、 清見みかん	574	30.1	16.2
19	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、チキン水煮	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、キャベツ、 グリーンアスパラガス、 コーン	563	23.4	20.3
22	月	麦ごはん	○		ポークカレー ごま炒め ヨーグルト	牛乳、豚肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ、ヨーグルト	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 もやし、こまつな	543	21.2	15.5
23	火	ワンローフ型 食パン	○	あまおう ジャム	鶏肉のマリネ焼き マカロニのクリーム煮	牛乳、鶏肉、ベーコン、 脱脂粉乳	ワンローフ型食パン、 あまおうジャム、でん粉、 菜種油、砂糖、 マカロニ、バター、 小麦粉	たまねぎ、しょうが、 にんじん、マッシュルーム、 パセリ	541	30.3	19.2



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

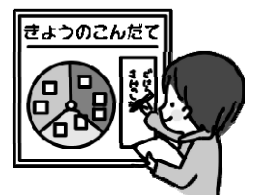


がっこうきゅうしょく えいよう しょくじ ていきょう しょくじ み かんしゃの
 学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、食事のマナーを身につけ、感謝の
 こころ そだ がっこうせいかつ たの きょういくじょう いぎ いまづとくべつしえんがっこう みなみふくおかとくべつしえんがっこう
 心を育て、学校生活を楽しくする教育上の意義があります。今津特別支援学校と南福岡特別支援学校の
 こうどくじ こんだてさくせい じどう せいと あんしんあんぜん きゅうしょく つと
 2校独自で献立作成をしており、児童・生徒にとって、安心安全でおいしい給食となるよう努めていきます。

♡ 中学部1年生と高等部1年生の給食は、4月15日(月)から始まります。



♡ 小学部1年生の給食は、4月18日(木)から始まります。
 4月18日と19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 じゅうし
 親子給食を実施します。



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)		
24	水	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	春雨	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 豚肉、むきえび	精白米、小麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、緑豆春雨、 ごま油、てん粉	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、チンゲンサイ	502	20.6	14.2			
25	木	麦ごはん	○		が め 和 風 あ え 豆 乳 プ リ ン		牛乳、鶏肉、わかめ、 かつお節、豆乳プリン	精白米、小麦、 じゃがいも、菜種油、 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、だいこん、 レモン果汁	505	19.3	13.8			
26	金	かやく ご飯	○		いわしのしょうが煮 み そ 汁		牛乳、鶏肉、 しらす干し、 いわしのしょうが煮、 豆腐、わかめ、 麦みそ、みみそ	精白米、小麦、菜種油	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、たまねぎ、 だいこん、青ねぎ	526	27.3	18.0			
30	火	背割り ミルクパン	○		ウイナーソーテー かぼちゃのスープ煮 きゅうりのレモン酢あえ		牛乳、 ボークウイナー、 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、コーン、 パセリ、きゅうり、 レモン果汁	537	25.8	25.3			
* 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			533	24.2	18.3

★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。
- * 無農薬農法で作られた環境にやさしい市内産の米(赤とんぼ米)を一部使用しています。

● **学校給食の栄養量** 学校給食では、体の発育が盛んな子どもたちのために1日に必要な栄養量の約1/3をとるように
なっており、特に家庭でとりにくいカルシウムは、必要量の1/2がとれるよう基準を定めています。

福岡市学校給食摂取基準

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				ナトリウム (食塩 相当量) (g)	食物 繊維 (g)
							A (μRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
小学部	520	摂取エネルギーの 13~20%	摂取エネルギーの 20~30%	333	53	2.9	200	0.40	0.43	25	2.0 みまん 未満	4.5 いじょう 以上
中学部・高等部	660			450	120	4.5	300	0.5	0.60	35	2.5 みまん 未満	6.0 いじょう 以上

● **食形態について**

普通食では食べづらい・飲み込みづらい児童生徒には、個々の必要に応じて調理・加工をし提供しています。

食形態	ごはん	パン	おかず
普通食	普通ごはん(麦入り)	普通パン	食材は、小さめ、短めに切っています。
そしゃく食	なんはん 軟飯	ひと口大(牛乳びたし)	かる ちから 軽い力でそしゃくできる大きさ、やわらかさのもの
お押しつぶし食	ゼリーがゆ(粒大・粒小) ★粒の大きさを選択可能	ゼリーパン	した お 舌で押しつぶることができる粒ペースト状、ムース状のもの
えんげ食	ゼリーがゆ(粒なし)		スムースに飲み込めるように押しつぶし食をなめらかにしたのもの

※ 形態食は基本的に主食とおかずがセットになっており、児童・生徒の口腔機能に合った安全に食べられる段階を選択します。

● **食物アレルギー対応について**

「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。

❖❖❖❖❖❖❖❖❖ 《今年度からの今津・南福岡特別支援学校給食の変更点》 ❖❖❖❖❖❖❖❖❖

- ・アレルギー対応の一環として、マヨネーズを使用せず、鶏卵を使っていないマヨネーズタイプの調味料を代替として使用します。献立表には、「乳化ドレッシング」と表示されます。また福岡市では、食材料及び加工品の原材料にくるみを使用しません。
- ・安全面への配慮から、うすらの卵、生のぶどうは使用しません。



2024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)
11	木	麦ごはん	○		豚 五目汁	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、油揚げ	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、青ねぎ、 干しいたけ、だいこん、 しめじ、こまつな	670	36.3	18.5
15	月	パンパン	○	中濃ソース	カラフル揚げ コーンスープ	牛乳、ベーコン	パンパン、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、えだまめ、 コーン、パセリ	656	21.4	22.6
16	火	麦ごはん	○	菜の花 ふりかけ	オムレット・甘酢あんかけ 豚肉のオイスターソース炒め	牛乳、プレーンオムレット、 豚肉	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、菜種油	菜の花ふりかけ、 えのきたけ、にんじん、 たまねぎ、キャベツ、 チンゲンサイ、きくらげ、 にんにく	658	29.0	19.5
17	水	キャロット パン	○		カレー煮 ツナドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、ツナ油漬け	キャロットパン、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、レモン果汁、 キャベツ、きゅうり	633	26.0	28.1
18	木	麦ごはん (市内産米)	○		かれいフライ・みそだれかけ ひじきと大豆のうま煮 清見みかん	牛乳、かれいフライ、 赤だしみそ、鶏肉、 だいず、てんぷら、ひじき	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、白ごま	にんにく、こんにゃく、 にんじん、さやいんげん、 清見みかん	686	35.1	17.4
19	金	ミルク クレセント 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、チキン水煮	ミルククレセントロールパン、 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、キャベツ、 グリーンアスパラガス、 コーン	694	28.5	24.7
22	月	麦ごはん	○		ポークカレー ごま炒め ヨーグルト	牛乳、豚肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ、ヨーグルト	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 もやし、こまつな	728	27.1	18.7
23	火	ワンローフ型 食パン	○	あまおう ジャム	鶏肉のマリネ焼き マカロニのクリーム煮	牛乳、鶏肉、ベーコン、 脱脂粉乳	ワンローフ型食パン、 あまおうジャム、でん粉、 菜種油、砂糖、 マカロニ、バター、 小麦粉	たまねぎ、しょうが、 にんじん、マッシュルーム、 パセリ	696	39.1	23.5



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

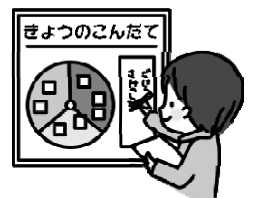


がっこうきゅうしょく えいよう 学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、食事のマナーを身につけ、感謝の
こころ そだ がっこうせいかつ たの 心を育て、学校生活を楽しむ教育上の意義があります。今津特別支援学校と南福岡特別支援学校の
2校独自で献立作成をしており、児童・生徒にとって、安心安全でおいしい給食となるよう努めていきます。

♡ 中学部1年生と高等部1年生の給食は、4月15日(月)から始まります。



♡ 小学部1年生の給食は、4月18日(木)から始まります。
4月18日と19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。



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)			
24 水	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 春 雨 ス ー プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 豚肉、むきえび	精白米、小麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、緑豆春雨、 ごま油、てん粉	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、チンゲンサイ	648	25.4	16.4			
25 木	麦ごはん	○		が め 煮 和 風 あ え 豆 乳 プ リ ン	牛乳、鶏肉、わかめ、 かつお節、豆乳プリン	精白米、小麦、 じゃがいも、菜種油、 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、だいこん、 レモン果汁	620	23.5	14.3			
26 金	かやく ご飯	○		いわしのしょうが煮 み そ 汁	牛乳、鶏肉、 しらす干し、 いわしのしょうが煮、 豆腐、わかめ、 麦みそ、みみそ	精白米、小麦、菜種油	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、たまねぎ、 だいこん、青ねぎ	623	31.4	19.1			
30 火	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 きゅうりのレモン酢あえ	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、コーン、 パセリ、きゅうり、 レモン果汁	720	33.9	34.2			
* 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			669	29.7	21.4

★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。
- * 無農薬農法で作られた環境にやさしい市内産の米(赤とんぼ米)を一部使用しています。

● 学校給食の栄養量 学校給食では、体の発育が盛んな子どもたちのために1日に必要な栄養量の約1/3をとるように
なっており、特に家庭でとりにくいカルシウムは、必要量の1/2がとれるよう基準を定めています。

福岡市学校給食摂取基準

区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				ナトリウム (食塩相当量) (g)	食物 繊維 (g)
							A (μgRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
小学部	520	せつしゅ 摂取エネルギーの 13~20%	せつしゅ 摂取エネルギーの 20~30%	333	53	2.9	200	0.40	0.43	25	2.0 みまん 未満	4.5 いじょう 以上
中学部・高等部	660			450	120	4.5	300	0.5	0.60	35	2.5 みまん 未満	6.0 いじょう 以上

● 食形態について

普通食では食べづらい・飲み込みづらい児童生徒には、個々の必要に応じて調理・加工をし提供しています。

食形態	ごはん	パン	おかず
普通食	普通ごはん(麦入り)	普通パン	食材は、小さめ、短めに切っています。
そしゃく食	なんはん 軟飯	ひと口大(牛乳びたし)	かる ちから 軽い力でそしゃくできる大きさ、やわらかさのもの
押しつぶし食	ゼリーがゆ(粒大・粒小) ★粒の大きさを選択可能	ゼリーパン	した お 舌で押しつぶることができる粒ペースト状、ムース状のもの
えんげ食	ゼリーがゆ(粒なし)		スムースに飲み込めるように押しつぶし食をなめらかにしたのもの

※ 形態食は基本的に主食とおかずがセットになっており、児童・生徒の口腔機能に合った安全に食べられる段階を選択します。

● 食物アレルギー対応について

「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。

❖❖❖❖❖❖❖❖❖ 《今年度からの今津・南福岡特別支援学校給食の変更点》 ❖❖❖❖❖❖❖❖❖

- アレルギー対応の一環として、マヨネーズを使用せず、鶏卵を使っていないマヨネーズタイプの調味料を代替として使用します。献立表には、「乳化ドレッシング」と表示されます。また福岡市では、食材料及び加工品の原材料にくるみを使用しません。
- 安全面への配慮から、うずらの卵、生のぶどうは使用しません。