



2025年6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)	たんばく質 (g)	脂 質 (g)
2	月	ほうれんそう パン	○		マカロニのミートソース にんじんドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 ツナ油漬け	ほうれんそうパン、 マカロニ、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 えだまめ、キャベツ、 きゅうり	565	22.5	26.4
3	火	麦ごはん	○		コロッケ・ごまだれかけ なすのみそ炒め	牛乳、豚肉、 赤だしみそ	精白米、白麦、 野菜コロッケ、菜種油、 砂糖、白ごま、でん粉	しょうが、なす、 にんじん、たまねぎ、 ピーマン、にんにく	521	19.6	16.4
4	水	キャロット パン	○		ホキのケチャップソース焼き ★卵とトマトのスープ	牛乳、ホキ、ベーコン、 鶏卵	キャロットパン、砂糖、 菜種油、じゃがいも	たまねぎ、トマト、パセリ	517	26.1	22.9
5	木	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	かぼちゃの煮物 ひじきとキャベツのごま炒め	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏肉、油揚げ、ひじき	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、白ごま	かぼちゃ、こんにゃく、 にんじん、たまねぎ、 さやいんげん、キャベツ、 こまつな	505	22.2	14.6
6	金	黒糖パン	○		コーンクリーム煮 ツナサラダ	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、ツナ油漬け	黒糖パン、じゃがいも、 菜種油、バター、 小麦粉、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 コーン、えだまめ、 キャベツ、きゅうり	574	25.9	25.2
9	月	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	レバーとじゃがいもの 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、 たけのこ、チンゲンサイ	504	20.0	14.7
10	火	麦ごはん	○		大豆の五目煮 野菜のドレッシングソテー	牛乳、鶏肉、だいず、 てんぷら、角切昆布	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 乳化ドレッシング	こんにゃく、にんじん、 ごぼう、さやいんげん、 キャベツ、ピーマン、 コーン	496	24.0	16.1
11	水	麦ごはん	○		いわしのしょうが煮 カレーうどん	牛乳、 いわしのしょうが煮、 鶏肉	精白米、白麦、うどん	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ	514	24.8	17.2
12	木	チーズ パン	○		鶏肉のマリネ焼き ジャーマンポテト みかんジュース	牛乳、鶏肉、ベーコン	チーズパン、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、パセリ、 マッシュルーム、 みかんジュース	565	32.1	19.3
13	金	麦ごはん	○	二杯酢	シュウマイ 豆腐の中華煮	牛乳、ひじきシュウマイ、 豆腐、豚肉	精白米、白麦、 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	563	25.5	22.2



6月は食育月間



食育とは、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と、バランスのよい「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことです。

～食育で育てたい食べる力について考えてみよう～

- ☐心と体の健康を維持できる
- ☐食事の重要性や楽しさを理解できる
- ☐食べ物の選択や食事づくりができる
- ☐日本の食文化を理解して伝えることができる
- ☐食べ物やつくる人への感謝の心を持つ



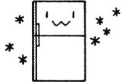
日	曜	献立名				おもな材料			栄養量		
		パン または ごはん	牛乳	そえもの	おかず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
16	月	ココア ロールパン	○		オムレツ みそチーズソースかけ ミネストラスープ	牛乳、プレーンオムレツ、 米みそ、チーズ、鶏肉	ココアロールパン、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 トマト、セロリー、パセリ	536	25.1	23.6
17	火	麦ごはん	○		チキンカレー フレンチサラダ ピーチゼリー	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、チーズ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	たまねぎ、にんじん、 にんにく、コーン、 キャベツ、きゅうり、 ピーチゼリー	568	20.9	16.3
18	水	食パン	○	メープル ジャム	ホキのから揚げ・ソースかけ クリームスープ	牛乳、ホキ唐揚げ、 鶏肉、脱脂粉乳	食パン、 メープルジャム、 菜種油、砂糖、 でん粉、マカロニ、 バター、小麦粉	しょうが、にんじん、 たまねぎ、パセリ	504	26.7	16.6
19	木	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ	肉じゃが しらすあえ	牛乳、 のりたまごふりかけ、 豚肉、しらす干し、 わかめ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	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	472	20.1	11.6
20	金	背割り ミルクパン	○		ウイナーソテー かぼちゃのスープ煮 きゅうり	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、 えだまめ、きゅうり	544	27.3	25.7
23	月	麦ごはん	○	郷土料理 (沖縄)	★タコライス 野菜スープ ボイルキャベツ	牛乳、鶏肉、ベーコン	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 コーン、ピーマン、 にんにく、パセリ、 キャベツ	474	22.6	12.1
24	火	麦ごはん	○		豚肉のおかか焼き ★絹揚げの オイスターソース炒め	牛乳、豚肉、 かつお節、厚揚げ	精白米、白麦、でん粉、 乳化ドレッシング、 菜種油、砂糖	たまねぎ、にんじん、 キャベツ、チンゲンサイ、 きくらげ、にんにく	564	26.1	23.5
25	水	麦ごはん	○	天つゆ 郷土料理 (福岡)	米粉のかき揚げ だぶ ヨーグルト	牛乳、おきえび、 鶏肉、豆腐、 かまぼこ、ヨーグルト	精白米、白麦、 米粉、でん粉、 菜種油、じゃがいも、 砂糖	たまねぎ、かぼちゃ、 えだまめ、にんじん、 たけのこ、ごぼう、 干しいたけ、 さやいんげん	556	25.2	14.8
26	木	ミルク クレセント ロールパン	○		和風スパゲッティ うめドレッシングサラダ	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、 砂糖、菜種油	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、 にんにく、キャベツ、 きゅうり、もやし、梅干し	523	23.3	17.1
27	金	中華ご飯	○		さばのみそだれかけ もずくスープ	牛乳、豚肉、さば、 米みそ、豆腐、もずく、 かまぼこ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、白ごま、 でん粉	にんじん、たけのこ、 きくらげ、えだまめ、 しょうが、たまねぎ、 青ねぎ	594	29.3	28.2
30	月	ほうれんそう パン	○		じゃがベーコンの クリーミーソース焼き ラタトゥイユ	牛乳、ベーコン、鶏肉	ほうれんそうパン、 じゃがいも、バター、 乳化ドレッシング、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ、かぼちゃ、トマト、 なす、ピーマン、にんにく	543	21.0	24.9
* 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。						6月分平均栄養量			533	24.3	19.5

★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。

しょくちゅうどく ようちゅうい
食中毒に要注意！ 6月は気温も湿度も高くなり、食中毒を起こす菌がふえやすくなります。

《食中毒を防ぐポイント》

- ① つけない…調理や食事の前にはしっかり手を洗いましょう
- ② ふやさない…冷蔵や冷凍が必要な食品は、買ったらずぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう
- ③ やっつける…加熱が必要なものはしっかり火を通しましょう





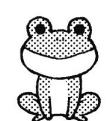
2025年6月

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)
2 月	ほうれんそう パン	○		マカロニのミートソース にんじんドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 ツナ油漬け	ほうれんそうパン、 マカロニ、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 えだまめ、キャベツ、 きゅうり	694	27.9	32.1
3 火	麦ごはん	○		コロッケ・ごまだれかけ なすのみそ炒め	牛乳、豚肉、 赤だしみそ	精白米、白麦、 野菜コロッケ、菜種油、 砂糖、白ごま、でん粉	しょうが、なす、 にんじん、たまねぎ、 ピーマン、にんにく	624	23.0	17.5
4 水	キャロット パン	○		ホキのケチャップソース焼き ★卵とトマトのスープ	牛乳、ホキ、ベーコン、 鶏卵	キャロットパン、砂糖、 菜種油、じゃがいも	たまねぎ、トマト、パセリ	602	28.6	26.5
5 木	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	かぼちゃの煮物 ひじきとキャベツのごま炒め	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏肉、油揚げ、ひじき	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、白ごま	かぼちゃ、こんにゃく、 にんじん、たまねぎ、 さやいんげん、キャベツ、 こまつな	659	27.6	16.9
6 金	黒糖パン	○		コーンクリーム煮 ツナサラダ	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、ツナ油漬け	黒糖パン、じゃがいも、 菜種油、バター、 小麦粉、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 コーン、えだまめ、 キャベツ、きゅうり	703	31.6	30.8
9 月	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	レバーとじゃがいもの 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、 たけのこ、チンゲンサイ	649	24.5	17.0
10 火	麦ごはん	○		大豆の五目煮 野菜のドレッシングソテー	牛乳、鶏肉、だいず、 てんぷら、角切昆布	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 乳化ドレッシング	こんにゃく、にんじん、 ごぼう、さやいんげん、 キャベツ、ピーマン、 コーン	631	30.2	18.6
11 水	麦ごはん	○		いわしのしょうが煮 カレーうどん	牛乳、 いわしのしょうが煮、 鶏肉	精白米、白麦、うどん 砂糖、菜種油、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ	606	28.3	18.2
12 木	チーズ パン	○		鶏肉のマリネ焼き ジャーマンポテト みかんジュース	牛乳、鶏肉、ベーコン	チーズパン、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、パセリ、 マッシュルーム、 みかんジュース	674	39.7	22.9
13 金	麦ごはん	○	二杯酢	シウマイ 豆腐の中華煮	牛乳、ひじきシウマイ、 豆腐、豚肉	精白米、白麦、 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	677	29.9	24.4



6月は食育月間

食育とは、さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と、バランスのよい「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践できる力を育むことです。

～食育で育てたい食べる力について考えてみよう～

- ☐ 心と体の健康を維持できる
 ☐ 食事の重要性や楽しさを理解できる
- ☐ 食べ物の選択や食事づくりができる
 ☐ 食べ物やつくる人への感謝の心を持つ
- ☐ 日本の食文化を理解して伝えることができる
 ☐ 食べ物やつくる人への感謝の心を持つ



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)
16 月	ココア ロールパン	○		オ ム レ ツ み そ チ ー ズ ソ ー ス か け ミ ネ ス ト ラ ス ー プ	牛乳、プレーンオムレツ、 米みそ、チーズ、鶏肉	ココアロールパン、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 トマト、セロリー、パセリ	615	28.6	26.0
17 火	麦ごはん	○		チ キ ン カ レ ー フ レ ン チ サ ラ ダ ビ ー チ ゼ リ ー	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、チーズ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	たまねぎ、にんじん、 にんにく、コーン、 キャベツ、きゅうり、 ピーチゼリー	730	26.0	19.4
18 水	食パン	○	メープル ジャム	ホキのから揚げ・ソースかけ ク リ ー ム ス ー プ	牛乳、ホキ唐揚げ、 鶏肉、脱脂粉乳	食パン、 メープルジャム、 菜種油、砂糖、 でん粉、マカロニ、 バター、小麦粉	しょうが、にんじん、 たまねぎ、パセリ	623	32.4	19.4
19 木	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ	肉 じ ゃ が し ら す あ え	牛乳、 のりたまごふりかけ、 豚肉、しらす干し、 わかめ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、コーン、 さやいんげん、 キャベツ、きゅうり	612	24.6	13.0
20 金	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	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、 えだまめ、きゅうり	730	35.9	34.7
23 月	麦ごはん	○		★ タ コ ラ イ ス 野 菜 ス ー プ ボ イ ル キ ャ ベ ツ	牛乳、鶏肉、ベーコン	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 コーン、ピーマン、 にんにく、パセリ、 キャベツ	618	27.9	13.7
24 火	麦ごはん	○		豚 肉 の お か か 焼 き ★ 絹 揚 げ の オイスターソース炒め	牛乳、豚肉、 かつお節、厚揚げ	精白米、白麦、でん粉、 乳化ドレッシング、 菜種油、砂糖	たまねぎ、にんじん、 キャベツ、チンゲンサイ、 きくらげ、にんにく	719	32.8	28.6
25 水	麦ごはん	○	天つゆ 	米 粉 の か き 揚 げ だ ぶ ヨ ー グ ル ト	牛乳、むきえび、 鶏肉、豆腐、 かまぼこ、ヨーグルト	精白米、白麦、 米粉、でん粉、 菜種油、じゃがいも、 砂糖	たまねぎ、かぼちゃ、 えだまめ、にんじん、 たけのこ、ごぼう、 干しいたけ、 さやいんげん	726	32.3	17.6
26 木	ミルク クレセント ロールパン	○		和 風 ス バ ゲ ッ テ ィ うめドレッシングサラダ	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、 砂糖、菜種油	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、 にんにく、キャベツ、 きゅうり、もやし、梅干し	639	28.2	20.2
27 金	中華ご飯	○		さ ば の み そ だ れ か け も ず く ス ー プ	牛乳、豚肉、さば、 米みそ、豆腐、もずく、 かまぼこ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、白ごま、 でん粉	にんじん、たけのこ、 きくらげ、えだまめ、 しょうが、たまねぎ、 青ねぎ	689	33.0	29.9
30 月	ほうれんそう パン	○		じ ゃ が ベ ー コ ン の ク リ ー ミ ー ソ ー ス 焼 き ラ タ ト ュ イ ユ	牛乳、ベーコン、鶏肉	ほうれんそうパン、 じゃがいも、バター、 乳化ドレッシング、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ、かぼちゃ、トマト、 なす、ピーマン、にんにく	660	25.4	30.0
* 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。					6月分平均栄養量			661	29.4	22.7

★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。

しょくちゅうどく ようちゅうい
食中毒に要注意！ 6月は気温も湿度も高くなり、食中毒を起こす菌がふえやすくなります。

しょくちゅうどく ふせ
《食中毒を防ぐポイント》

- ① つけない…調理や食事の前にはしっかり手を洗いましょう
- ② ふやさない…冷蔵や冷凍が必要な食品は、買ったらずちに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう
- ③ やっつける…加熱が必要なものはしっかり火を通しましょう

