



2025年7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 火	麦ごはん	○		豆 腐 の う ま 煮 和 風 あ え	牛乳、豆腐、鶏肉、 ツナ油漬け、わかめ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 でん粉	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、こまつな、 しょうが、キャベツ、きゅうり	471	24.0	16.0
2 水	黒糖パン	○		揚 げ 魚 の ケチャップソースかけ か ぼ ち ゃ ス ー プ	牛乳、ホキ天ぷら、 ベーコン	黒糖パン、菜種油、 砂糖、でん粉	たまねぎ、にんじん、 かぼちゃ、パセリ	523	23.9	19.8
3 木	麦ごはん	○		豚 肉 の み そ だ れ か け 絹 揚 げ と とう がん の 煮 物	牛乳、豚肉、米みそ、 厚揚げ、鶏肉	精白米、白麦、でん粉、 砂糖、白ごま、 菜種油	たまねぎ、にんじん、 とうがん、干しいたけ、 さやいんげん、しょうが	525	29.7	17.6
4 金	パンパン	○		ミートボールのクリーム煮 チキンドレッシングサラダ	牛乳、ミートボール、 脱脂粉乳、チキン水煮	パンパン、じゃがいも、 菜種油、バター、 小麦粉、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、キャベツ、 きゅうり	513	21.4	19.6
7 月	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ 行事食 行事食	い わ し の し ょ う が 煮 す ま し 汁 セ タ 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、魚そうめん、 わかめ、焼きふ	精白米、白麦、	にんじん、こまつな、 セタゼリー	529	21.1	15.6
8 火	麦ごはん	○		麻 婆 豆 腐 甘 酢 あ え	牛乳、豆腐、豚肉、 だいず、赤だしみそ、 油揚げ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 ごま油、でん粉、 緑豆春雨	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、 青ねぎ、しょうが、 にんにく、キャベツ、 きゅうり	502	23.4	18.4
9 水	チキン ピラフ	○	中濃 ソース	え び カ ツ レ ツ 豆 乳 み そ ス ー プ	牛乳、鶏肉、 エビカツレツ、ベーコン、 油揚げ、豆乳、麦みそ、 米みそ	精白米、白麦、バター、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 えだまめ、しめじ	588	23.8	20.3
10 木	柏型 ミルクパン	○		カ レ ー ビ ー ン ズ ポ ト フ	牛乳、豚肉、だいず、 鶏肉	柏型ミルクパン、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 パセリ、にんにく、 キャベツ、こまつな	517	28.0	18.6
11 金	麦ごはん	○		豚 井 ★夏野菜の煮びたし	牛乳、豚肉、ちくわ、 かつお節	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、 かぼちゃ、なす、ピーマン	497	23.4	13.7
14 月	キャロット パン	○		オ ム レ ツ ・ デミグラスソースかけ パ ブ リ カ 煮	牛乳、ブレンオムレツ、 鶏肉	キャロットパン、砂糖、 でん粉、じゃがいも、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 パセリ	536	24.4	22.6
15 火	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 と う がん の ス ー プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 豚肉、豆腐	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、緑豆春雨	にんじん、とうがん、 たまねぎ、干しいたけ、 こまつな	505	21.3	15.2
16 水	ミルク クレスント ロールパン	○		ジ ャ ー ジ ャ ー 麺 ★オーロラドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 赤だしみそ、チキン水煮	ミルククレスントロールパン、 中華めん、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、青ねぎ、 しょうが、にんにく、 キャベツ、きゅうり	585	25.8	21.6
17 木	麦ごはん	○		夏 野 菜 の カ レ ー 小 松 菜 の 炒 め 物 ヨ ー グ ル ト	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、チーズ、 しらす干し、ヨーグルト	精白米、白麦、 菜種油、ごま油、 白ごま	たまねぎ、かぼちゃ、 トマト、なす、にがうり、 にんにく、こまつな、 キャベツ、もやし、コーン	543	24.4	14.8
* 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。					7月分平均栄養量			526	24.2	18.0

★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。



2025年7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 火	麦ごはん	○		豆 腐 の う ま 煮 和 風 あ え	牛乳、豆腐、鶏肉、 ツナ油漬け、わかめ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 でん粉	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、こまつな、 しょうが、キャベツ、きゅうり	600	29.7	18.7
2 水	黒糖パン	○		揚 げ 魚 の ケチャップソースかけ か ぼ ち ゃ ス ー プ	牛乳、ホキ天ぷら、 ベーコン	黒糖パン、菜種油、 砂糖、でん粉	たまねぎ、にんじん、 かぼちゃ、パセリ	600	26.4	21.8
3 木	麦ごはん	○		豚 肉 の み そ だ れ け 絹揚げととうがんの煮物	牛乳、豚肉、米みそ、 厚揚げ、鶏肉	精白米、白麦、でん粉、 砂糖、白ごま、 菜種油	たまねぎ、にんじん、 とうがん、干しいたけ、 さやいんげん、しょうが	668	37.5	20.7
4 金	パインパン	○		ミートボールのクリーム煮 チキンドレッシングサラダ	牛乳、ミートボール、 脱脂粉乳、チキン水煮	パインパン、じゃがいも、 菜種油、バター、 小麦粉、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、キャベツ、 きゅうり	624	25.8	23.2
7 月	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ 行事食 行事食	い わ し の し ょ う が 煮 す ま し 汁 セ タ 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、魚そうめん、 わかめ、焼きふ	精白米、白麦、	にんじん、こまつな、 セタゼリー	635	23.5	16.1
8 火	麦ごはん	○		麻 婆 豆 腐 甘 酢 あ え	牛乳、豆腐、豚肉、 だいず、赤だしみそ、 油揚げ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 ごま油、でん粉、 緑豆春雨	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、 青ねぎ、しょうが、 にんにく、キャベツ、 きゅうり	640	29.2	21.7
9 水	チキン ピラフ	○	中濃 ソース	え び カ ツ レ ヅ 豆 乳 み そ ス ー プ	牛乳、鶏肉、 エビカツレツ、ベーコン、 油揚げ、豆乳、麦みそ、 米みそ	精白米、白麦、バター、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 えだまめ、しめじ	699	28.1	22.5
10 木	柏型 ミルクパン	○		カ レ ー ビ ー ン ズ ポ ト フ	牛乳、豚肉、だいず、 鶏肉	柏型ミルクパン、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 パセリ、にんにく、 キャベツ、こまつな	678	35.9	23.2
11 金	麦ごはん	○		豚 井 ★夏野菜の煮びたし	牛乳、豚肉、ちくわ、 かつお節	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、 かぼちゃ、なす、ピーマン	646	29.2	15.7
14 月	キャロット パン	○		オ ム レ ヅ ・ デミグラスソースかけ パ ブ リ カ 煮	牛乳、ブレンオムレツ、 鶏肉	キャロットパン、砂糖、 でん粉、じゃがいも、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 パセリ	619	27.9	25.1
15 火	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 と う が ん の ス ー プ	牛乳、ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 豚肉、豆腐	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、緑豆春雨	にんじん、とうがん、 たまねぎ、干しいたけ、 こまつな	655	26.3	17.8
16 水	ミルク クレセント ロールパン	○		ジ ャ ー ジ ャ ー 麺 ★オーロラドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 赤だしみそ、チキン水煮	ミルククレセントロールパン、 中華めん、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、青ねぎ、 しょうが、にんにく、 キャベツ、きゅうり	724	31.5	26.2
17 木	麦ごはん	○		夏 野 菜 の カ レ ー 小 松 菜 の 炒 め 物 ヨ ー グ ル ト	牛乳、鶏肉、 脱脂粉乳、チーズ、 しらす干し、ヨーグルト	精白米、白麦、 菜種油、ごま油、 白ごま	たまねぎ、かぼちゃ、 トマト、なす、にがうり、 にんにく、こまつな、 キャベツ、もやし、コーン	722	31.3	17.7
* 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。					7月分平均栄養量			655	29.4	20.8

★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。