



2025年8月・9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)
28	木	麦ごはん	○		★回鍋肉(ホイコーロー) わかめスープ	牛乳、鶏肉、豚肉、 赤だしみそ、鶏肉、 豆腐、わかめ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、ごま油	にんじん、ピーマン、 キャベツ、にんにく、 たまねぎ、チンゲンサイ	489	27.5	16.4
29	金	ミルク グレン ロール パン	○		鶏肉のマリネ焼き 焼きそば みかんジュース	牛乳、鶏肉、豚肉、 てんぷら、かつお節	ミルクグレンロールパン、 でん粉、砂糖、 菜種油、中華めん	たまねぎ、しょうが、 にんじん、キャベツ、 もやし、青ねぎ、 みかんジュース	607	33.2	15.4
1	月	麦ごはん	○	防災の日	コロッゲ 防災食対応レトルトカレー コールスロー	牛乳	精白米、白麦、 野菜コロッケ、 菜種油、砂糖、 レトルトカレー	キャベツ、きゅうり	632	16.4	22.8
2	火	キャロット パン	○		夏野菜のポトフ 野菜サラダ	牛乳、鶏肉、 ロースハム	キャロットパン、 菜種油、乳化ドレッシング	かぼちゃ、トマト、 たまねぎ、なす、 えだまめ、キャベツ、 きゅうり、にんじん	494	19.2	22.8
3	水	麦ごはん	○	郷土料理 (福岡)	★さばのぬかみそ炊き ひじきと大豆のうま煮	牛乳、さば、ぬかみそ、 米みそ、豚肉、だいず、 てんぷら、ひじき	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	こんにゃく、にんじん、 さやいんげん	612	31.3	28.4
4	木	背割り ミルクパン	○		ウインナーソーテ ポテトスープ きゅうりのレモン酢あえ	牛乳、 ボークウインナー、 鶏肉、脱脂粉乳	背割りミルクパン、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油、 バター、小麦粉	たまねぎ、にんじん、 パセリ、きゅうり、 レモン果汁	543	23.5	27.3
5	金	麦ごはん	○		麻婆豆腐 小松菜の炒め物	牛乳、豆腐、豚肉、 だいず、赤だしみそ、 しらす干し	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、ごま油、 でん粉、白ごま	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、 青ねぎ、しょうが、 にんにく、こまつな、 キャベツ、もやし、コーン	498	26.4	17.6
8	月	ココア ロール パン	○		カレーサブゲッティ フレンチサラダ	牛乳、豚肉、 ベーコン	ココアロールパン、 サブゲッティ、バター、 菜種油、砂糖	にんじん、たまねぎ、 ピーマン、 マッシュルーム、 にんにく、コーン、 キャベツ、きゅうり	589	20.0	24.3
9	火	麦ごはん	○		かれいフライ・みそだれかけ のりたまご ふりかけ 鶏肉ととうがんのさっぱり煮	牛乳、 のりたまごふりかけ、 かれいフライ、 赤だしみそ、鶏肉	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、とうがん、 えだまめ	545	30.3	14.2
10	水	麦ごはん	○		ハヤシライス コーンソーテ 能古島産甘夏ゼリー	牛乳、豚肉、 脱脂粉乳、チキン水煮	精白米、白麦、 菜種油	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、コーン、 甘夏みかんゼリー	536	21.5	15.1
11	木	麦ごはん	○		じゃがツナのおかか焼き 高野豆腐のうま煮	牛乳、ツナ油漬け、 かつお節、豚肉、 高野豆腐、かまぼこ	精白米、白麦、 じゃがいも、 乳化ドレッシング、 菜種油、砂糖、でん粉	たまねぎ、にんじん、 たけのこ、 干しいたけ、 さやいんげん、しょうが	544	23.6	20.9

命を守る5つの行動

9月1日は防災の日～1日から7日は福岡市備蓄促進ウィーク～

- 1 災害リスクを確認しよう!…ハザードマップの活用
- 2 避難場所を決めよう!…避難経路の安全確認も忘れずに
- 3 情報収集 媒体を活用しよう!…二次災害から身を守るために、最新の情報を
- 4 必要なものを備蓄しよう!…3日分の食料や水、生活物資の備蓄
- 5 非常持出品を準備しよう!…まとめてすぐに取り出せる場所に

備蓄して古くなったものを日常で
使い、使ったものを補充することを
「ローリングストック」と言い、
常に一定量を備蓄しておくことが
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)			
12	金	横割り ミルク 丸パン	○			照り焼きハンバーグ コンソメスープ ポイルキャベツ	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、 マカロニ、菜種油、 乳化ドレッシング	たまねぎ、にんにく、 にんじん、みずな、 キャベツ	508	28.2	20.8	
16	火	麦ごはん	○	 姪浜のり 梅ふりかけ		がめ煮 しらすあえ	牛乳、 姪浜のり梅ふりかけ、 鶏肉、しらす干し、 わかめ	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	463	21.4	10.3	
17	水	ほうれんそう パン	○			ホキのみそチーズソース焼き かぼちゃのスープ煮	牛乳、ホキ、米みそ、 チーズ、鶏肉	ほうれんそうパン、 砂糖、菜種油	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン	513	29.9	18.8	
18	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、 青ねぎ、しょうが、にんにく	487	19.7	14.3	
19	金	パンパン	○			マカロニのクリーム煮 にんじンドレッシングサラダ	牛乳、ベーコン、 脱脂粉乳、 ツナ油漬け	パンパン、マカロニ、 菜種油、バター、 小麦粉、砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ、キャベツ、 きゅうり	541	19.6	23.7	
22	月	五目鶏飯	○			いわしのしょうが煮 もずくスープ	牛乳、鶏肉、油揚げ、 いわしのしょうが煮、 豆腐、もずく、かまぼこ	精白米、白麦、 菜種油	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、たまねぎ、 青ねぎ	534	27.1	19.4	
24	水	食パン	○	ビーンズ スプレッド		ポーグシチュー チキンとコーンの和えもの	牛乳、豚肉、 チキン水煮	食パン、 ビーンズスプレッド、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、トマト、 にんにく、キャベツ、 コーン	542	22.4	24.1	
25	木	麦ごはん	○	 二杯酢		とり天 里芋のうま煮	牛乳、鶏肉、牛肉	精白米、白麦、砂糖、 小麦粉、でん粉、 菜種油、さといも	にんにく、こんにゃく、 にんじん、たまねぎ、 えだまめ、しょうが	550	31.6	15.5	
26	金	麦ごはん	○			えびと卵の和風丼 みそ汁	牛乳、豚肉、むきえび、 鶏卵、豆腐、油揚げ、 わかめ、麦みそ、米みそ	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 チンゲンサイ、 干しいたけ、青ねぎ	518	25.7	15.4	
29	月	麦ごはん	○			キーマカレー 野菜の塩こうじ炒め ヨーグルト	牛乳、鶏肉、だいず、 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	たまねぎ、にんじん、 なす、トマト、にんにく、 キャベツ、ピーマン	544	23.1	14.9	
30	火	ぶどうパン	○			鶏肉のケチャップソース焼き かぼちゃのホットサラダ	牛乳、鶏肉、ベーコン、 ヨーグルト	ぶどうパン、でん粉、 菜種油、乳化ドレッシング	たまねぎ、かぼちゃ、 にんじん、エリンギ	552	28.2	21.3	
* 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。								8月・9月分平均栄養量			538	25.0	19.3

★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。

★新献立 さばのぬかみそ炊き

北九州地区の郷土料理です。さばをしょうゆやみりん、砂糖を加えた煮汁で煮て、ぬか床（ぬかみそ）を加え、コトコトと煮た料理です。正月料理や冠婚葬祭の時にも食べられます。

あおさかな
青魚のくさがみが消え、ぬか床の
うまみがしみこみます。



「ぬか床」とは？

米ぬかに塩や水を加えて発酵させた
ものです。乳酸菌や酵母菌などが生きた
状態で含まれています。発酵させることで、
独特の風味と酸味が
生み出されます。





2025年8月・9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)
28 木	麦ごはん	○		★回鍋肉(ホイコーロー) わ か め ス ー プ	牛乳、豚肉、 赤だしみそ、鶏肉、 豆腐、わかめ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、ごま油	にんじん、ピーマン、 キャベツ、にんにく、 たまねぎ、チンゲンサイ	620	34.4	19.0
29 金	ミルク グレースント ロール パン	○		鶏 肉 の マ リ ネ 焼 き 焼 き そ ば み か ん ジ ュ ー ス	牛乳、鶏肉、豚肉、 てんぷら、かつお節	ミルクグレースントロールパン、 でん粉、砂糖、 菜種油、中華めん	たまねぎ、しょうが、 にんじん、キャベツ、 もやし、青ねぎ、 みかんジュース	730	41.1	17.8
1 月	麦ごはん	○	防災の日	コ ロ ッ ゲ 防 災 食 対 応 レ ト ル ト カ レ ー コ ー ル ス ロ ー	牛乳	精白米、白麦、 野菜コロッケ、 菜種油、砂糖、 レトルトカレー	キャベツ、きゅうり	728	18.1	23.1
2 火	キャロット パン	○		夏 野 菜 の ボ ト フ 野 菜 サ ラ ダ	牛乳、鶏肉、 ロースハム	キャロットパン、 菜種油、乳化ドレッシング	かぼちゃ、トマト、 たまねぎ、なす、 えだまめ、キャベツ、 きゅうり、にんじん	600	22.7	27.0
3 水	麦ごはん	○	郷土料理 (福岡)	★さばのぬかみそ炊き ひじきと大豆のうま煮	牛乳、さば、ぬかみそ、 米みそ、豚肉、だいず、 てんぷら、ひじき	精白米、白麦、菜種油、 砂糖	こんにゃく、にんじん、 さやいんげん	725	35.8	30.0
4 木	背割り ミルクパン	○		ウ イ ン ナ ー ソ テ ー ポ テ ト ス ー プ きゅうりのレモン酢あえ	牛乳、 ボークウインナー、 鶏肉、脱脂粉乳	背割りミルクパン、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油、 バター、小麦粉	たまねぎ、にんじん、 パセリ、きゅうり、 レモン果汁	729	30.9	36.8
5 金	麦ごはん	○		麻 婆 豆 腐 小 松 菜 の 炒 め 物	牛乳、豆腐、豚肉、 だいず、赤だしみそ、 しらす干し	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、ごま油、 でん粉、白ごま	にんじん、たまねぎ、 干しいたけ、 青ねぎ、しょうが、 にんにく、こまつな、 キャベツ、もやし、コーン	633	33.0	20.7
8 月	ココア ロール パン	○		カ レ ー ス バ ゲ ッ テ イ フ レ ン チ サ ラ ダ	牛乳、豚肉、 ベーコン	ココアロールパン、 スパゲッティ、バター、 菜種油、砂糖	にんじん、たまねぎ、 ピーマン、 マッシュルーム、 にんにく、コーン、 キャベツ、きゅうり	724	24.2	28.9
9 火	麦ごはん	○		か れ い フ ラ イ ・ み そ だ れ か け のりたまご ふりかけ 鶏肉ととうがんのさっぱり煮	牛乳、 のりたまごふりかけ、 か れ い フ ラ イ 、 赤だしみそ、鶏肉	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、とうがん、 えだまめ	667	35.7	14.9
10 水	麦ごはん	○		ハ ヤ シ ラ イ ス コ ー ン ソ テ ー 能古島産甘夏ゼリー	牛乳、豚肉、 脱脂粉乳、チキン水煮	精白米、白麦、 菜種油	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、コーン、 甘夏みかんゼリー	690	26.8	17.6
11 木	麦ごはん	○		じゃがツナのおかか焼き 高 野 豆 腐 の う ま 煮	牛乳、ツナ油漬け、 かつお節、豚肉、 高野豆腐、かまぼこ	精白米、白麦、 じゃがいも、 乳化ドレッシング、 菜種油、砂糖、でん粉	たまねぎ、にんじん、 たけのこ、 干しいたけ、 さやいんげん、しょうが	694	29.3	25.6

命を守る5つの行動

がつついたち ぼうさい ひ
 9月1日は防災の日 ～1日から7日は福岡市備蓄促進ウィーク～

- 1 災害リスクを確認しよう！…ハザードマップの活用
- 2 避難場所を決めよう！…避難経路の安全確認も忘れずに
- 3 情報収集 媒体を活用しよう！…二次災害から身を守るために、最新の情報を
- 4 必要なものを備蓄しよう！…3日分の食料や水、生活物資の備蓄
- 5 非常持出品を準備しよう！…まとめてすぐに取り出せる場所に

備蓄して古くなったものを日常で
 使い、使ったものを補充することを
 「ローリングストック」と言い、
 常に一定量を備蓄しておくことが
 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)			
12	金	横割り ミルク 丸パン	○			照り焼きハンバーグ コンソメスープ 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、 マカロニ、菜種油、 乳化ドレッシング	たまねぎ、にんにく、 にんじん、みずな、 キャベツ	655	36.1	25.1	
16	火	麦ごはん	○	郷土料理 (福岡) 姪浜のり 梅ふりかけ		がめ煮 しらすあえ	牛乳、 姪浜のり梅ふりかけ、 鶏肉、しらす干し、 わかめ	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	600	26.1	11.3	
17	水	ほうれんそう パン	○			ホキのみそチーズソース焼き かぼちゃのスープ煮	牛乳、ホキ、米みそ、 チーズ、鶏肉	ほうれんそうパン、 砂糖、菜種油	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン	600	33.5	21.3	
18	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、 青ねぎ、しょうが、にんにく	628	24.3	16.5	
19	金	パンパン	○			マカロニのクリーム煮 にんじんドレッシングサラダ	牛乳、ベーコン、 脱脂粉乳、 ツナ油漬け	パンパン、マカロニ、 菜種油、バター、 小麦粉、砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ、キャベツ、 きゅうり	663	23.9	28.9	
22	月	五目鶏飯	○			いわしのしょうが煮 もずくスープ	牛乳、鶏肉、油揚げ、 いわしのしょうが煮、 豆腐、もずく、かまぼこ	精白米、白麦、 菜種油	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、たまねぎ、 青ねぎ	628	31.2	21.0	
24	水	食パン	○	ビーンズ スプレッド		ポーグシチュー チキンとコーンの和えもの	牛乳、豚肉、 チキン水煮	食パン、 ビーンズスプレッド、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、トマト、 にんにく、キャベツ、 コーン	676	28.3	27.2	
25	木	麦ごはん	○	郷土料理 (大分) 二杯酢		とり天 里芋のうま煮	牛乳、鶏肉、牛肉	精白米、白麦、砂糖、 小麦粉、でん粉、 菜種油、さといも	にんにく、こんにゃく、 にんじん、たまねぎ、 えだまめ、しょうが	654	34.5	16.5	
26	金	麦ごはん	○			えびと卵の和風丼 みそ汁	牛乳、豚肉、むきえび、 鶏卵、豆腐、油揚げ、 わかめ、麦みそ、米みそ	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 チンゲンサイ、 干しいたけ、青ねぎ	680	32.5	18.0	
29	月	麦ごはん	○			キーマカレー 野菜の塩こうじ炒め ヨーグルト	牛乳、鶏肉、だいず、 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	たまねぎ、にんじん、 なす、トマト、にんにく、 キャベツ、ピーマン	730	29.9	18.1	
30	火	ぶどうパン	○			鶏肉のケチャップソース焼き かぼちゃのホットサラダ	牛乳、鶏肉、ベーコン、 ヨーグルト	ぶどうパン、でん粉、 菜種油、乳化ドレッシング	たまねぎ、かぼちゃ、 にんじん、エリンギ	675	35.0	25.7	
* 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。								8月・9月分平均栄養量			670	30.3	22.3

★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。

★新献立 さばのぬかみそ炊き

北九州地区の郷土料理です。さばをしょうゆやみりん、砂糖を加えた煮汁で煮て、ぬか床（ぬかみそ）を加え、コトコトと煮た料理です。正月料理や冠婚葬祭の時にも食べられます。

青魚のくさがみが消え、ぬか床のうまみがしみこみます。



「ぬか床」とは？

米ぬかに塩や水を加えて発酵させたものです。乳酸菌や酵母菌などが生きた状態で含まれています。発酵させることで、独特の風味と酸味が生み出されます。

