



2025年10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	水	麦ごはん	○		ね ぎ 塩 豚 井 五 目 汁	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、油揚げ	精白米、白麦、菜種油、 白ごま、ごま油、でん粉	根深ねぎ、もやし、 にんじん、たまねぎ、 青ねぎ、にんにく、 レモン、だいこん、 干しいたけ、こまつな	503	27.2	16.8
2	木	ミルク クレセント ロールパン	○		カ レ ー 煮 アーモンドドレッシングサラダ 洋 な し タ ル ト	牛乳、鶏肉	ミルククレセントロールパン、 じゃがいも、菜種油、 アーモンド、砂糖、 洋なしタルト	にんじん、たまねぎ、 キャベツ、きゅうり	560	22.0	21.0
3	金	麦ごはん	○	中濃ソース	ホ キ の か ら 揚 げ ★ 麻 婆 春 雨 ★キャベツの梅昆布茶あえ	牛乳、ホキ唐揚げ、 豚肉、だいず、 赤だしみそ	精白米、白麦、菜種油、 緑豆春雨、砂糖、 でん粉、白ごま、ごま油	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ、にんにく、 キャベツ、梅干し	511	25.6	16.1
6	月	黒糖パン	○	行事食	里 芋 の ク リ ー ム 煮 フ レ ン チ サ ラ ダ 月 見 ゼ リ ー	牛乳、ベーコン、 脱脂粉乳	黒糖パン、さといも、 菜種油、バター、 小麦粉、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、コーン、 キャベツ、きゅうり、 月見ゼリー	562	18.1	22.4
7	火	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	レバーとさつまいもの 甘 み そ か ら め 中 華 風 コ ー ン ス ー プ	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏レバーのから揚げ、 米みそ、むきえび、 鶏卵	精白米、白麦、 さつまいも、菜種油、 砂糖、ごま油、でん粉	にんじん、たまねぎ、 コーン、たけのこ、 干しいたけ、 チンゲンサイ	532	21.3	15.7
8	水	柏型 ミルクパン	○		チ リ コ ン カ ー ン 野菜のドレッシングソテー	牛乳、豚肉、だいず	柏型ミルクパン、 菜種油、乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 さやいんげん、コーン	523	24.6	22.3
9	木	きのこご飯	○		さ ば の ご ま だ れ か け も ず く ス ー プ	牛乳、鶏肉、油揚げ、 さば、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、干しいたけ、 しめじ、えのきたけ、 しょうが、たまねぎ、 青ねぎ	588	30.4	27.2
10	金	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	絹 揚 げ と 大 根 の 煮 物 和 風 あ え	牛乳、ひじきのつくだ煮、 厚揚げ、鶏肉、わかめ、 かつお節	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、たまねぎ、 だいこん、干しいたけ、 えだまめ、しょうが、 キャベツ、きゅうり	479	22.3	12.3
14	火	麦ごはん	○		ふ く さ 焼 き 肉 じ ゃ が ヨ ー グ ル ト	牛乳、鶏卵、豆腐、 豚肉、ヨーグルト	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、じゃがいも、 菜種油	かぼちゃ、ほうれんそう、 こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、さやいんげん	557	25.5	16.8
15	水	ほうれんそう パン	○	中濃ソース	カ ラ フ ル 揚 げ 野 菜 ス ー プ	牛乳、むきえび、鶏肉	ほうれんそうパン、 さつまいも、小麦粉、 でん粉、菜種油、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 コーン、えだまめ、 キャベツ、パセリ	532	19.3	20.0
16	木	麦ごはん	○	二杯酢	い わ し ハ ン バ ー グ ・ 大 根 お ろ し ぞ え み そ ち ゃ ん ぼ ん	牛乳、 いわしハンバーグ、 豚肉、てんぷら、麦みそ	精白米、白麦、 中華めん、菜種油、 白ごま、ごま油	だいこん、にんじん、 たまねぎ、キャベツ、 もやし、青ねぎ	506	23.7	13.8

ちゅうしゅう めいげつ がつむいか
中秋の名月 ～10月6日～

きゅうれき がつ にち に見えるつきは、1年で最も美しいとされていることから、
「中秋の名月」と言われます。すすきを飾り、お団子や里芋などをお供えて
収穫に感謝をし、美しい月を眺める風習が現代にも受け継がれています。
給食では、行事食として、「里芋のクリーム煮」と「月見ゼリー」を出しています。

※中秋の名月は、太陽暦に基づき決まるため毎年日付が変わります。

また、中秋の名月は満月とは限らず、1日ずれることもあります。



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)
17 金	ワンローフ型食パン	○	いちじくジャム	タ ン ド リ ー チ キ ン ジャ ー マ ン ポ テ ト	牛乳、鶏肉、ヨーグルト、 ベーコン	ワンローフ型食パン、 いちじくジャム、でん粉、 菜種油、バター、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 パセリ、マッシュルーム	516	29.7	19.0
20 月	麦ごはん	○		ポ ー ク カ レ ー コ ー ン ソ テ ー パ イ ン & ピ ー チ	牛乳、豚肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ	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、 コーン、黄桃、 パインアップル	551	19.5	14.4
21 火	麦ごはん	○		揚 げ 魚 の レ モ ン 風 味 里 芋 と 大 根 の み そ 煮	牛乳、ホキ天ぷら、 豚肉、赤だしみそ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、さといも	レモン果汁、こんにゃく、 だいこん、にんじん、 えだまめ、しょうが	518	24.0	15.9
22 水	麦ごはん	○		豆 腐 の う ま 煮 こ ま ツ ナ サ ラ ダ	牛乳、豆腐、鶏肉、 ツナ油漬け	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、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、キャベツ、 こまつな	544	26.1	23.3
23 木	キャロットパン	○		豚 肉 の マ リ ネ 焼 き 白 花 豆 の ス ー プ	牛乳、豚肉、鶏肉、 白花豆、白いんげん豆、 脱脂粉乳	キャロットパン、 でん粉、砂糖、 菜種油、さといも	たまねぎ、しょうが、 にんじん、パセリ	563	29.7	23.6
24 金	麦ごはん	○	二杯酢	皮 な し シ ュ ウ マ イ 中 華 野 菜 炒 め	牛乳、豚肉、豆腐、 ちくわ	精白米、白麦、でん粉、 砂糖、ごま油、 緑豆春雨、菜種油	たまねぎ、しょうが、 にんじん、キャベツ、 もやし、チンゲンサイ、 きくらげ、干しいたけ、 にんにく	472	23.1	15.0
27 月	背割り ミルクパン	○		ウ イ ン ナ ー ソ テ ー か ぼ ち ャ ス ー プ 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	にんじん、たまねぎ、 かぼちゃ、きゅうり、 レモン果汁	525	23.5	26.0
28 火	麦ごはん	○	野菜 ふりかけ	高 野 豆 腐 の ハ 目 煮 酢 み そ あ え	牛乳、豚肉、高野豆腐、 鶏卵、しらす干し、ちくわ、 油揚げ、わかめ、みみそ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉、白ごま	野菜ふりかけ、 にんじん、たまねぎ、 きやいんげん、 干しいたけ、キャベツ	499	22.5	15.5
29 水	おさつ 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	おさつパン、 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	539	31.8	19.0
30 木	麦ごはん	○	郷土料理 (佐賀など)	★ に し ん の お か か 煮 の っ ぺ い 汁 み か ん	牛乳、 にしんのおかか煮、 かつお節、鶏肉、豆腐	精白米、白麦、さといも、 でん粉	にんじん、だいこん、 ごぼう、青ねぎ、みかん	520	23.7	15.9
31 金	ミルク クレセント ロールパン	○		き の こ ス パ ゲ ッ テ ィ ほ う れ ん そ う サ ラ ダ パ ン プ キ ン プ リ ン	牛乳、ベーコン、 ツナ油漬け	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、しめじ、 エリンギ、チンゲンサイ、 にんにく、コーン、 ほうれんそう、キャベツ、 パンプキンプリン	567	21.7	19.8
* 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。					10月分平均栄養量			530	24.3	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。



～ 新献立 ～
にしんのおかか煮



ニシンは、体長35cmほどで、同じニシン科のコノシロに似ています。日本での主な水揚げは、ほとんどが北海道です。日本付近では、産卵のため、春に北海道沿岸に現れるため、「春告魚」とも呼ばれてきました。ニシンの卵は、お正月のおせち料理には欠かせない「数の子」の原料になります。今回は、かつお節と一緒に煮ています。高圧処理をしているので、骨まで食べることができます。



2025年10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 水	麦ごはん	○		ね ぎ 塩 豚 井 五 目 汁	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、油揚げ	精白米、白麦、菜種油、 白ごま、ごま油、でん粉	根深ねぎ、もやし、 にんじん、たまねぎ、 青ねぎ、にんにく、 レモン、だいこん、 干しいたけ、こまつな	654	34.4	19.7
2 木	ミルク クレセント ロールパン	○		カ レ ー 煮 アーモンドドレッシングサラダ 洋 な し タ ル ト	牛乳、鶏肉	ミルククレセントロールパン、 じゃがいも、菜種油、 アーモンド、砂糖、 洋なしタルト	にんじん、たまねぎ、 キャベツ、きゅうり	649	26.4	23.2
3 金	麦ごはん	○	中濃ソース	ホ キ の か ら 揚 げ ★ 麻 婆 春 雨 ★キャベツの梅昆布茶あえ	牛乳、ホキ唐揚げ、 豚肉、だいず、 赤だしみそ	精白米、白麦、菜種油、 緑豆春雨、砂糖、 でん粉、白ごま、ごま油	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ、にんにく、 キャベツ、梅干し	627	29.7	17.9
6 月	黒糖パン	○	行事食	里 芋 の ク リ ー ム 煮 フ レ ン チ サ ラ ダ 月 見 ゼ リ ー	牛乳、ベーコン、 脱脂粉乳	黒糖パン、さといも、 菜種油、バター、 小麦粉、砂糖	にんじん、たまねぎ、 パセリ、コーン、 キャベツ、きゅうり、 月見ゼリー	674	21.5	26.7
7 火	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	レバーとさつまいもの 甘 み そ か ら め 中 華 風 コ ー ン ス ー プ	牛乳、 のりかつおふりかけ、 鶏レバーのから揚げ、 米みそ、むきえび、 鶏卵	精白米、白麦、 さつまいも、菜種油、 砂糖、ごま油、でん粉	にんじん、たまねぎ、 コーン、たけのこ、 干しいたけ、 チンゲンサイ	692	26.3	18.2
8 水	柏型 ミルクパン	○		チ リ コ ン カ ー ン 野菜のドレッシングソテー	牛乳、豚肉、だいず	柏型ミルクパン、 菜種油、乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 さやいんげん、コーン	685	31.6	27.6
9 木	きのこご飯	○		さ ば の ご ま だ れ か け も ず く ス ー プ	牛乳、鶏肉、油揚げ、 さば、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、干しいたけ、 しめじ、えのきたけ、 しょうが、たまねぎ、 青ねぎ	682	34.4	28.4
10 金	麦ごはん	○	ひじきの つくだ煮	絹 揚 げ と 大 根 の 煮 物 和 風 あ え	牛乳、ひじきのつくだ煮、 厚揚げ、鶏肉、わかめ、 かつお節	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、たまねぎ、 だいこん、干しいたけ、 えだまめ、しょうが、 キャベツ、きゅうり	621	27.7	13.9
14 火	麦ごはん	○		ふ く さ 焼 き 肉 じ ゃ が ヨ ー グ ル ト	牛乳、鶏卵、豆腐、 豚肉、ヨーグルト	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、じゃがいも、 菜種油	かぼちゃ、ほうれんそう、 こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、さやいんげん	729	32.4	20.3
15 水	ほうれんそう パン	○	中濃ソース	カ ラ フ ル 揚 げ 野 菜 ス ー プ	牛乳、むきえび、鶏肉	ほうれんそうパン、 さつまいも、小麦粉、 でん粉、菜種油、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 コーン、えだまめ、 キャベツ、パセリ	646	23.0	23.5
16 木	麦ごはん	○	二杯酢	い わ し ハ ン バ ー グ ・ 大 根 お ろ し ぞ え み そ ち ゃ ん ぼ ん	牛乳、 いわしハンバーグ、 豚肉、てんぷら、麦みそ	精白米、白麦、 中華めん、菜種油、 白ごま、ごま油	だいこん、にんじん、 たまねぎ、キャベツ、 もやし、青ねぎ	607	27.1	14.9

ちゅうしゅう めいげつ がつおひか
中秋の名月 ～10月6日～

旧暦の8月15日に見える月は、1年で最も美しいとされていることから、
「中秋の名月」と言われます。ススキを飾り、お団子や里芋などをお供えて
収穫に感謝をし、美しい月を眺める風習が現代にも受け継がれています。
給食では、行事食として、「里芋のクリーム煮」と「月見ゼリー」を出しています。

※中秋の名月は、太陽暦に基づき決まるため毎年日付が変わります。

また、中秋の名月は満月とは限らず、1日ずれることもあります。



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)
17 金	ワンローフ型食パン	○	いちじくジャム	タ ン ド リ ー チ キ ン ジャ ー マ ン ポ テ ト	牛乳、鶏肉、ヨーグルト、 ベーコン	ワンローフ型食パン、 いちじくジャム、でん粉、 菜種油、バター、 じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 パセリ、マッシュルーム	664	38.3	23.5
20 月	麦ごはん	○		ポ ー ク カ レ ー コ ー ン ソ テ ー パ イ ン & ビ ー チ	牛乳、豚肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ	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、 コーン、黄桃、 パインアップル	707	24.1	17.0
21 火	麦ごはん	○		揚 げ 魚 の レ モ ン 風 味 里 芋 と 大 根 の み そ 煮	牛乳、ホキ天ぷら、 豚肉、赤だしみそ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、さといも	レモン果汁、こんにゃく、 だいこん、にんじん、 えだまめ、しょうが	621	27.1	17.1
22 水	麦ごはん	○		豆 腐 の う ま 煮 こ ま ツ ナ サ ラ ダ	牛乳、豆腐、鶏肉、 ツナ油漬け	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、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、キャベツ、 こまつな	698	32.6	28.3
23 木	キャロットパン	○		豚 肉 の マ リ ネ 焼 き 白 花 豆 の ス ー プ	牛乳、豚肉、鶏肉、 白花豆、白いんげん豆、 脱脂粉乳	キャロットパン、 でん粉、砂糖、 菜種油、さといも	たまねぎ、しょうが、 にんじん、パセリ	689	37.0	28.2
24 金	麦ごはん	○	二杯酢	皮 な し シ ュ ウ マ イ 中 華 野 菜 炒 め	牛乳、豚肉、豆腐、 ちくわ	精白米、白麦、でん粉、 砂糖、ごま油、 緑豆春雨、菜種油	たまねぎ、しょうが、 にんじん、キャベツ、 もやし、チンゲンサイ、 きくらげ、干しいたけ、 にんにく	599	28.9	17.1
27 月	背割り ミルクパン	○		ウ イ ン ナ ー ソ テ ー か ぼ ち ャ ス ー プ 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	にんじん、たまねぎ、 かぼちゃ、きゅうり、 レモン果汁	705	30.9	35.0
28 火	麦ごはん	○	野菜 ふりかけ	高 野 豆 腐 の ハ 目 煮 酢 み そ あ え	牛乳、豚肉、高野豆腐、 鶏卵、しらす干し、ちくわ、 油揚げ、わかめ、みみそ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉、白ごま	野菜ふりかけ、 にんじん、たまねぎ、 きやいんげん、 干しいたけ、キャベツ	648	27.7	17.8
29 水	おさつ 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	おさつパン、 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	612	34.3	20.8
30 木	麦ごはん	○	★ 郷土料理 (佐賀など)	★ に し ん の お か か 煮 の っ ぺ い 汁 み か ん	牛乳、 にしんのおかか煮、 かつお節、鶏肉、豆腐	精白米、白麦、さといも、 でん粉	にんじん、だいこん、 ごぼう、青ねぎ、みかん	611	26.6	16.4
31 金	ミルク クレセント ロールパン	○		き の こ ス パ ゲ ッ テ ィ ほ う れ ん そ う サ ラ ダ パ ン プ キ ン プ リ ン	牛乳、ベーコン、 ツナ油漬け	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、しめじ、 エリンギ、チンゲンサイ、 にんにく、コーン、 ほうれんそう、キャベツ、 パンプキンプリン	688	26.1	23.4
* 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。					10月分平均栄養量			659	29.5	21.8

★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。



ニシンは、体長35cmほどで、同じニシン科のコノシロに似ています。日本での
主な水揚げは、ほとんどが北海道です。日本付近では、産卵のため、春に北海道沿岸に
現れるため、「春告魚」とも呼ばれてきました。ニシンの卵は、お正月のおせち料理
には欠かせない「数の子」の原料になります。今回は、かつお節と一緒に煮ています。
高圧処理をしているので、骨まで食べることができます。