

2026年3月

特別支援学校給食献立表(小学部)

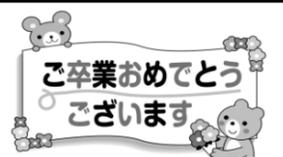
福岡市教育委員会

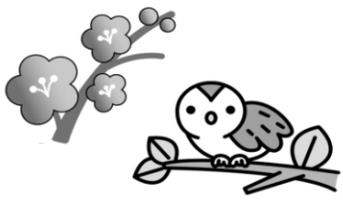


日 曜	献立名				おもな材料			栄養量		
	パン または ごはん	牛乳	そえもの	お か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)
2月	麦ごはん	○		ビーフカレー 野菜ソテー クリームブッセ	牛乳、牛肉、 脱脂粉乳、チーズ、 ロースハム	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 クリームブッセ	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 こまつな、コーン	576	19.8	19.5
4水	麦ごはん	○		★揚げチヂミ 中華スープ ヨーグルト	牛乳、おさえび、豚肉、 ヨーグルト	精白米、白麦、 じゃがいも、小麦粉、 でん粉、菜種油、 砂糖、ごま油	にんじん、たまねぎ、 にら、たけのこ、 干しいたけ、きくらげ、 チンゲンサイ、しょうが、 にんにく	539	21.5	15.8
5木	パン	○		さばのみそチーズソース焼き かぼちゃのスープ煮	牛乳、さば、米みそ、 チーズ、鶏肉	パンパン、砂糖、 菜種油	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン、 セロリー、パセリ	590	30.6	27.6
6金	チキン ライス	○		オムレツ・ デミグラスソースかけ コーンスープ	牛乳、鶏肉、 プレーンオムレツ、 ベーコン	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 でん粉、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 えだまめ、トマト、 コーン、パセリ	587	25.5	20.9
9月	背割り ミルクパン	○		カレービーンズ ポトフ	牛乳、豚肉、だいず、 鶏肉	背割りミルクパン、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 えだまめ、にんにく、 ほうれんそう、キャベツ、 セロリー	524	30.0	19.0
10火	麦ごはん	○		いわしのしょうが煮 豆腐のみそ炒め デコボン	牛乳、 いわしのしょうが煮、 豆腐、豚肉、麦みそ	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、青ねぎ、 デコボン	575	28.9	21.4
11水	ミルク クレセント ロールパン	○		スパゲッティミートソース にんじンドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 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、 菜種油、砂糖	にんじん、たまねぎ、 セロリー、マッシュルーム、 トマト、キャベツ、きゅうり	585	25.3	21.7
12木	麦ごはん	○		塩こうじの鶏から揚げ 黄花湯(ホワンホワタン) レアチーズケーキ	牛乳、鶏肉、鶏卵、 かまぼこ、 レアチーズケーキ	精白米、白麦、でん粉、 菜種油、ごま油	にんじん、ほうれんそう、 たまねぎ、きくらげ	612	31.5	23.6
16月	ココア ロールパン	○		かれいフライ・ クリーミーソースかけ 野菜スープ	牛乳、かれいフライ、 ベーコン	ココアロールパン、 菜種油、乳化ドレッシング、 じゃがいも	たまねぎ、にんじん、 セロリー、パセリ	577	22.1	26.5
17火	麦ごはん	○	のりかつおぶ りかけ	肉じゃが 酢みそあえ	牛乳、 のりかつおぶりかけ、 牛肉、しらす干し、 わかめ、米みそ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	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	494	20.3	13.1
18水	麦ごはん	○		ハヤシライス アスパラのソテー	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、 グリーンアスパラガス、 キャベツ	492	21.5	15.0
19木	麦ごはん (市内産米)	○	郷土料理 (奈良)	豚肉のしょうが焼き あすか汁 ピーチゼリー	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、米みそ	精白米、白麦、でん粉	たまねぎ、しょうが、 ごぼう、にんじん、 はくさい、青ねぎ、 ピーチゼリー	525	26.3	15.5
23月	柏型 ミルクパン	○	中濃ソース	えびカツレツ 鶏肉のフォー ポイルキャベツ	牛乳、エビカツレツ、 鶏肉	柏型ミルクパン、 菜種油、ビーフン	みずな、たまねぎ、 青ねぎ、きくらげ、 レモン、キャベツ	501	23.4	16.6
* 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。					3月分平均栄養量			552	25.1	19.7

★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。





2026年3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	麦ごはん	○				ビーフカレー 野菜ソテー クリームブッセ	牛乳、牛肉、 脱脂粉乳、チーズ、 ロースハム	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 クリームブッセ	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 こまつな、コーン	730	23.9	22.2
4	水	麦ごはん	○				★揚げチヂミ 中華スープ ヨーグルト	牛乳、おさえび、豚肉、 ヨーグルト	精白米、白麦、 じゃがいも、小麦粉、 でん粉、菜種油、 砂糖、ごま油	にんじん、たまねぎ、 にら、たけのこ、 干しいたけ、きくらげ、 チンゲンサイ、しょうが、 にんにく	694	27.0	18.4
5	木	パン	○				さばのみそチーズソース焼き かぼちゃのスープ煮	牛乳、さば、米みそ、 チーズ、鶏肉	パンパン、砂糖、 菜種油	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン、 セロリー、パセリ	699	36.3	31.8
6	金	チキン ライス	○				オムレツ・ デミグラスソースかけ コーンスープ	牛乳、鶏肉、 プレーンオムレツ、 ベーコン	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 でん粉、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 えだまめ、トマト、 コーン、パセリ	710	29.8	23.1
9	月	背割り ミルクパン	○				カレービーンズ ポトフ	牛乳、豚肉、だいず、 鶏肉	背割りミルクパン、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 えだまめ、にんにく、 ほうれんそう、キャベツ、 セロリー	688	38.6	23.5
10	火	麦ごはん	○				いわしのしょうが煮 豆腐のみそ炒め デコボン	牛乳、 いわしのしょうが煮、 豆腐、豚肉、麦みそ	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、青ねぎ、 デコボン	695	33.7	23.6
11	水	ミルク クレセント ロールパン	○				スパゲッティミートソース にんじンドレッシングサラダ	牛乳、豚肉、だいず、 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、 菜種油、砂糖	にんじん、たまねぎ、 セロリー、マッシュルーム、 トマト、キャベツ、きゅうり	729	31.3	26.3
12	木	麦ごはん	○				塩こうじの鶏から揚げ 黄花湯(ホワンホワタン) レアチーズケーキ	牛乳、鶏肉、鶏卵、 かまぼこ、 レアチーズケーキ	精白米、白麦、でん粉、 菜種油、ごま油	にんじん、ほうれんそう、 たまねぎ、きくらげ	700	33.7	24.3
16	月	ココア ロールパン	○				かれいフライ・ クリーミーソースかけ 野菜スープ	牛乳、かれいフライ、 ベーコン	ココアロールパン、 菜種油、乳化ドレッシング、 じゃがいも	たまねぎ、にんじん、 セロリー、パセリ	655	24.0	29.3
17	火	麦ごはん	○				肉じゃが 酢みそあえ	牛乳、 のりかつおふりかけ、 牛肉、しらす干し、 わかめ、米みそ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	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	642	24.7	14.8
18	水	麦ごはん	○				ハヤシライス アスパラのソテー	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、 グリーンアスパラガス、 キャベツ	641	26.8	17.5
19	木	麦ごはん (市内産米)	○				豚肉のしょうが焼き あすか汁 ピーチゼリー	牛乳、豚肉、鶏肉、 豆腐、米みそ	精白米、白麦、でん粉	たまねぎ、しょうが、 ごぼう、にんじん、 はくさい、青ねぎ、 ピーチゼリー	653	33.1	18.0
23	月	柏型 ミルクパン	○				えびカツレツ 鶏肉のフォー ポイルキャベツ	牛乳、エビカツレツ、 鶏肉	柏型ミルクパン、 菜種油、ビーフン	みずな、たまねぎ、 青ねぎ、きくらげ、 レモン、キャベツ	614	28.2	18.6
* 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。								3月分平均栄養量			681	30.1	22.4

★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。

