



2026年4月

特別支援学校給食献立表(小学部)

福岡市教育委員会

Table with columns for Date, Day, Dish Name, Ingredients, and Nutritional Value (Energy, Protein, Fat). Rows include items like 麦ごはん, キャロットパン, 鶏肉のマリネ焼き, etc.

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます

ちゅうがくぶ1ねんせい こうとうぶ1ねんせい きゅうしよく がつしゅうよっか か しょうがくぶ1ねんせい きゅうしよく がつ にち きん はじ
中学部1年生と高等部1年生の給食は4月14日(火)、小学部1年生の給食は4月17日(金)から始まります!

きゅうしよく こんだて どうじょう
給食ではこんな献立が登場します

ぎょうじしよく
行事食

きせつ ぎょうじ いわ ごと
季節ごとの行事やお祝い事で
食べる料理です。
1学期には5月にこどもの日・
八十八夜、7月に七夕の行事食
が出ます。

きょうどりょうり めいぶつりょうり
郷土料理・名物料理

こんげつ きょうどりょうり ふくおかけん
今月の郷土料理は福岡県の
がめ煮です。ほかにも日本各地の
料理が出ます。
また、福岡の「とんこつラーメン」など
その地域の名物料理も登場します。

しんこんだて
新献立

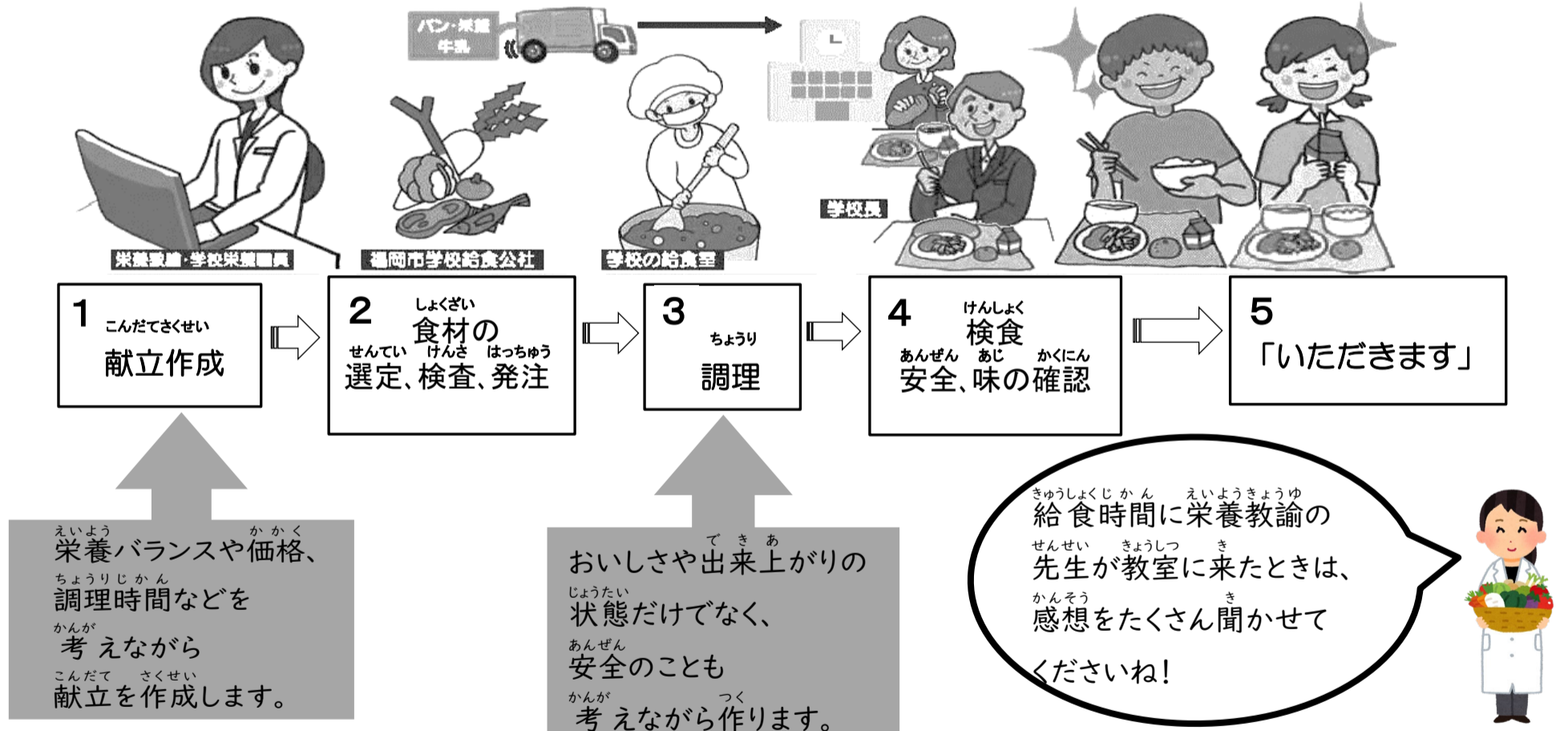
がつ こんだて
4月は、なじみのある献立を
多くとり入れています。
5月からは新献立が登場します。
お楽しみに!



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)
23 木	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	豆腐のうま煮 和風あえ	牛乳、 のりかつおふりかけ、 豆腐、豚肉、 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、 青ねぎ、しょうが、 キャベツ、きゅうり	522	26.1	18.5
24 金	ワンローフ型 食パン	○	あまおう ジャム	オムレツ・デミグラスソースかけ ジャーマンポテト	牛乳、 プレーンオムレツ、 ベーコン	ワンローフ型食パン、 あまおうジャム、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ	525	21.6	21.5
27 月	麦ごはん	○		さばのみそだれかけ 五目汁 きゅうりの梅おかかあえ	牛乳、さば、米みそ、 鶏肉、豆腐、油揚げ、 かつお節	精白米、白麦、 砂糖、でん粉、 菜種油	にんじん、だいこん、 えのきたけ、青ねぎ、 きゅうり、 梅干し	551	27.6	25.5
28 火	麦ごはん	○		ビーフカレー コンソテー 豆乳プリン	牛乳、牛肉、 脱脂粉乳、チーズ、 ちくわ、豆乳プリン	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	575	18.4	18.5
30 木	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	515	20.6	15.2
* 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。					4月分平均栄養量			538	24.0	18.8

* 福岡市は日本食品標準成分表の八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。

がっこう きゅうしょく 学校給食ができるまで



がっこうきゅうしょく さだ えいようせつしゆ きじゆん もと つく
学校給食は定められた栄養摂取基準に基づいて作られています

くぶん 区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				ナトリウム (食塩相当量) (g)	食物繊維 (g)
							A (μgRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
しょうがくぶ 小学部	520	せつしゆ 摂取エネルギーの	せつしゆ 摂取エネルギーの	333	53	2.9	200	0.40	0.43	25	2.0 みまん 未満	4.5 いじょう 以上
ちゅうがくぶ ちゅうとうぶ 中学部・高等部	660	13~20%	20~30%	450	120	4.5	300	0.5	0.60	35	2.5 みまん 未満	6.0 いじょう 以上



2026年4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 熱やカのもとになる	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)
10	金	麦ごはん	○		牛 み そ 汁	牛乳、牛肉、豆腐、 油揚げ、わかめ、 麦みそ、米みそ	精白米、白麦、 菜種油、砂糖、 でん粉、じゃがいも	こんにゃく、にんじん、 ごぼう、たまねぎ、 青ねぎ、干しいたけ、 こまつな	697	30.7	19.9	
14	火	キャロット パン	○		鶏肉のマリネ焼き 春キャベツのクリーム煮	牛乳、鶏肉、 ベーコン、脱脂粉乳	キャロットパン、 でん粉、砂糖、 菜種油、マカロニ、 バター、小麦粉	たまねぎ、しょうが、 キャベツ、にんじん、 パセリ	696	36.2	28.9	
15	水	麦ごはん	○	郷土料理 (福岡) のりたまご ふりかけ	が め 煮 酢 み そ あ え	牛乳、 のりたまごふりかけ、 鶏肉、ちくわ、油揚げ、 わかめ、米みそ	精白米、白麦、 菜種油、じゃがいも、 砂糖、白ごま	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	634	24.6	13.2	
16	木	黒糖パン	○	中濃 ソース	カラフル揚げ トマトスープ煮 ヨーグルト	牛乳、むぎえび、 鶏肉、ヨーグルト	黒糖パン、小麦粉、 でん粉、菜種油、 じゃがいも	かぼちゃ、にんじん、 たまねぎ、コーン、 えだまめ、トマト、 セロリー、パセリ、 にんにく	686	29.4	19.9	
17	金	麦ごはん	○		かれいのごまだれかけ 大豆の五目煮 パイナップル	牛乳、かれい、豚肉、 だいず、てんぷら、 角切昆布	精白米、白麦、 砂糖、白ごま、 でん粉、菜種油	しょうが、こんにゃく、 にんじん、ごぼう、 さやいんげん、黄桃、 パインアップル	665	38.8	15.4	
20	月	ミルク クレセント ロールパン	○		スパゲッティナポリタン 野菜サラダ	牛乳、豚肉	ミルククレセントロールパン、 スパゲッティ、バター、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 ピーマン、 マッシュルーム、 にんにく、トマト、 コーン、キャベツ、 きゅうり	692	26.8	24.8	
21	火	かやく ご飯	○		いわしのしょうが煮 すまし汁	牛乳、鶏肉、 しらす干し、 いわしのしょうが煮、 豆腐、かまぼこ、 わかめ	精白米、白麦、 菜種油	にんじん、ごぼう、 干しいたけ、 たまねぎ、 えのきたけ、青ねぎ	614	32.0	18.8	
22	水	横割り ミルク 丸パン	○	中濃 ソース	コロッケ 豆乳みそスープ ポイルキャベツ	牛乳、ベーコン、 油揚げ、豆乳、 麦みそ、米みそ	横割りミルク丸パン、 コロッケ、菜種油、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 かぼちゃ、しめじ、 パセリ、キャベツ	680	24.0	26.7	

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます

ちゅうがくぶ1ねんせい こうとうぶ1ねんせい きゅうしよく がつじゅうよっか か しょうがくぶ1ねんせい きゅうしよく がつ にち きん はじ
中学部1年生と高等部1年生の給食は4月14日(火)、小学部1年生の給食は4月17日(金)から始まります!

きゅうしよく こんだて どうじょう
給食ではこんな献立が登場します

ぎょうじしよく 行事食

きせつ ぎょうじ いわ ごと
季節ごとの行事やお祝い事で
食べる料理です。
がっき がつ ひ
1学期には5月にこどもの日・
はちじゅうはちや がつ たなばた ぎょうじしよく
八十八夜、7月に七夕の行事食
が出ます。



きょうどりょうり めいぶつりょうり 郷土料理・名物料理

こんげつ きょうどりょうり ふくおかけん
今月の郷土料理は福岡県の
がめ煮です。ほかにも日本各地の
りょうり
の料理が出ます。
また、福岡の「とんこつラーメン」など
ちいき めいぶつりょうり どうじょう
その地域の名物料理も登場します。



しんこんだて 新献立

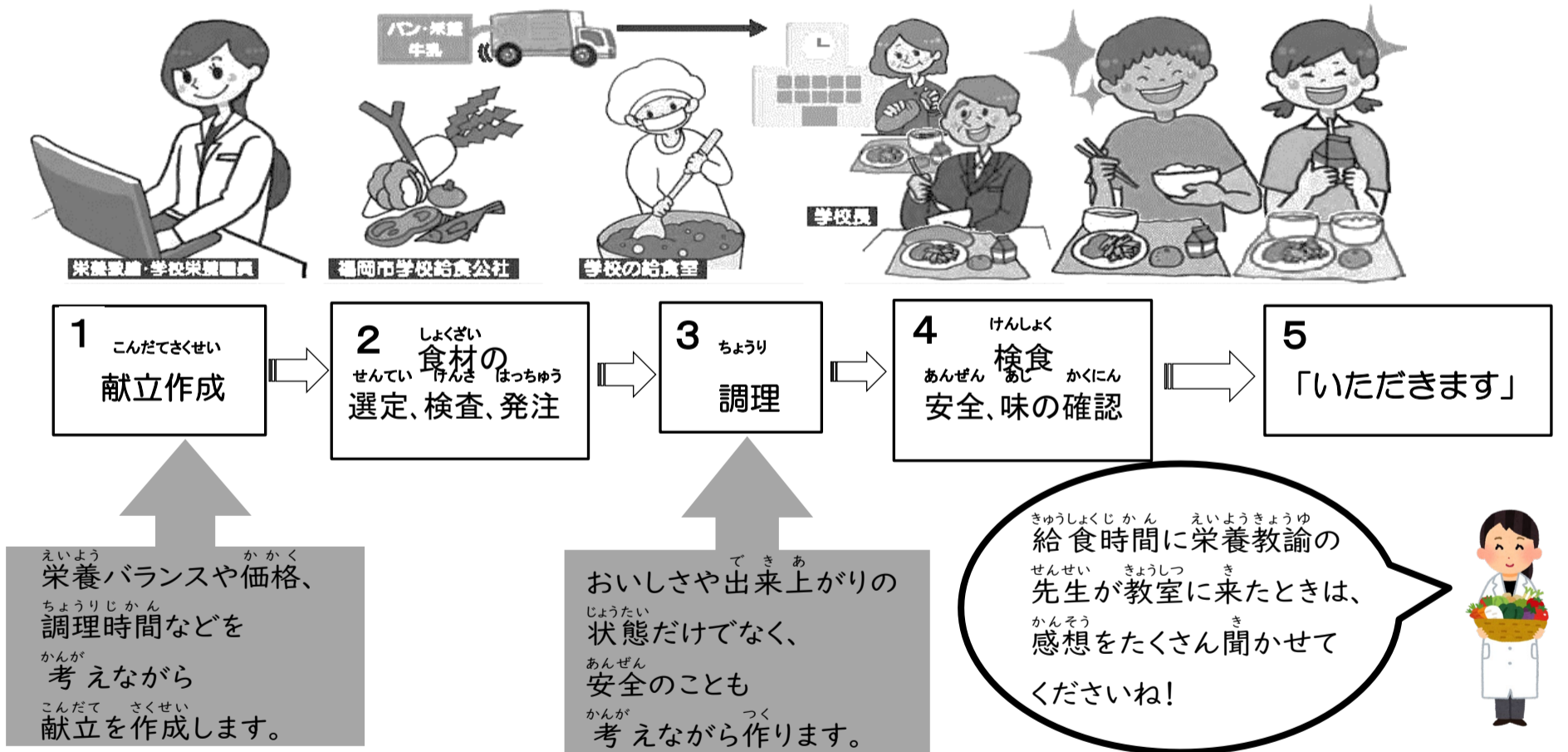
がつ こんだて
4月は、なじみのある献立を
お多くとり入れていますが、
がつ しんこんだて どうじょう
5月からは新献立が登場します。
たの
お楽しみに!



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)
23 木	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	豆腐のうま煮 和風あえ	牛乳、 のりかつおふりかけ、 豆腐、豚肉、 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、 青ねぎ、しょうが、 キャベツ、きゅうり	683	32.8	22.1
24 金	ワンローフ型 食パン	○	あまおう ジャム	オムレツ・デミグラスソースかけ ジャーマンポテト	牛乳、 プレーンオムレツ、 ベーコン	ワンローフ型食パン、 あまおうジャム、 砂糖、でん粉、 じゃがいも、菜種油	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ	644	25.5	24.8
27 月	麦ごはん	○		さばのみそだれかけ 五目汁 きゅうりの梅おかかあえ	牛乳、さば、米みそ、 鶏肉、豆腐、油揚げ、 かつお節	精白米、白麦、 砂糖、でん粉、 菜種油	にんじん、だいこん、 えのきたけ、青ねぎ、 きゅうり、 梅干し	642	30.7	26.3
28 火	麦ごはん	○		ビーフカレー コーンソテー 豆乳プリン	牛乳、牛肉、 脱脂粉乳、チーズ、 ちくわ、豆乳プリン	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	729	22.7	21.1
30 木	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	661	25.4	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。					4月分平均栄養量			671	29.2	21.5

* 福岡市は日本食品標準成分表の八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。

がっこう きゅうしょく 学校給食ができるまで



がっこうきゅうしょく さだ えいようせつしゅ きじゅん もと つく
学校給食は定められた栄養摂取基準に基づいて作られています

くぶん 区分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				ナトリウム (食塩 相当量) (g)	食物 繊維 (g)
							A (μgRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
しょうがくぶ 小学部	520	せつしゅ 摂取エネルギーの	せつしゅ 摂取エネルギーの	333	53	2.9	200	0.40	0.43	25	2.0 みまん 未満	4.5 いじょう 以上
ちゅうがくぶ こうとうぶ 中学部・高等部	660	13~20%	20~30%	450	120	4.5	300	0.5	0.60	35	2.5 みまん 未満	6.0 いじょう 以上