



2026年6月

特別支援学校給食献立表 (小学部)

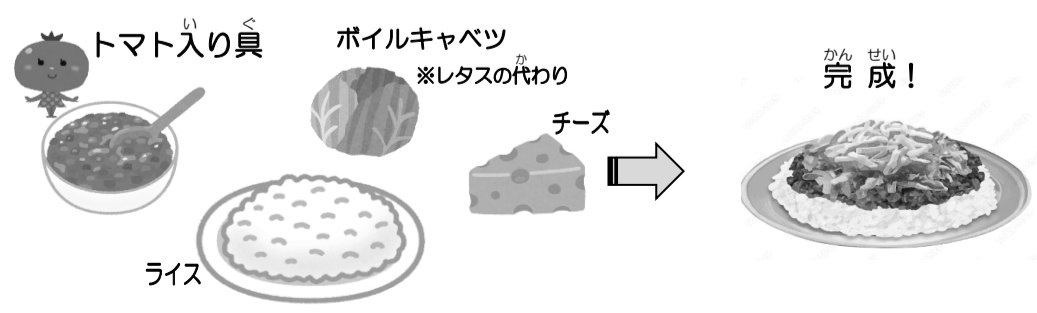
福岡市教育委員会



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 月	横割り ミルク 丸パン	○	中濃ソース	ホキレモンペッパーフライ トマトスープ煮 ポイルキャベツ	牛乳、 ホキレモンペッパーフライ、 鶏肉	横割りミルク丸パン、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 トマト、セロリー、 えだまめ、にんにく、 キャベツ	546	26.7	16.1
2 火	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ	高野豆腐のうま煮 酢みそあえ	牛乳、 のりたまごふりかけ、 豚肉、高野豆腐、 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	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、 干しいたけ、 さやいんげん、 しょうが、キャベツ	503	19.8	13.9
3 水	ぶどう パン	○		鶏肉のマリネ焼き ジャーマンポテト 飲むヨーグルト	牛乳、鶏肉、ベーコン、 飲むヨーグルト	ぶどうパン、でん粉、 砂糖、菜種油、 じゃがいも	たまねぎ、しょうが、 にんじん、 マッシュルーム、パセリ	545	26.1	16.5
4 木	麦ごはん	○	名物料理 (沖縄)	タコライス コーンスープ ポイルキャベツ トッピングチーズ	牛乳、鶏肉、ベーコン、 チーズ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、マカロニ	にんじん、たまねぎ、 トマト、 マッシュルーム、 コーン、ピーマン、 にんにく、パセリ、 キャベツ	558	21.0	13.3
5 金	えだまめ パン	○		ポークシチュー アスパラサラダ	牛乳、豚肉、ツナ油漬け	えだまめパン、 じゃがいも、菜種油、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 トマト、にんにく、 アスパラガス、 キャベツ、コーン	583	19.0	27.1
8 月	麦ごはん	○		ホキの梅みそ焼き かぼちゃの煮物	牛乳、ホキ、米みそ、 鶏肉	精白米、白麦、砂糖、 菜種油	梅干し、かぼちゃ、 こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、さやいんげん	474	23.4	9.5
9 火	ミルク クレセント ロールパン	○	名物料理 (長崎)	★博多和牛の レモンステーキ マカロニスープ ★アーモンドポテト	牛乳、牛肉、ベーコン	ミルククレセントロールパン、 菜種油、バター、砂糖、 マカロニ、じゃがいも、 アーモンド	たまねぎ、にんにく、 レモン、にんじん、 キャベツ、セロリー、 ほうれんそう	571	22.7	25.7
10 水	麦ごはん	○		チキンカレー ごま炒め みかんジュース	牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	たまねぎ、にんじん、 にんにく、キャベツ、 もやし、こまつな、 みかんジュース	553	17.9	12.7
11 木	麦ごはん	○		オムレツ・甘酢あんかけ 豚肉とごぼうのいり煮	牛乳、 プレーンオムレツ、 豚肉	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、菜種油	えのきたけ、にんじん、 たまねぎ、こんにゃく、 たけのこ、ごぼう、 ピーマン	508	20.9	16.1
12 金	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 肉団子スープ	牛乳、 ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 米みそ、ミートボール	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、 キャベツ、 干しいたけ、 たけのこ、 チンゲンサイ	535	18.7	15.7

★沖縄の名物料理「タコライス」改良しました！

タコライスは、昨年度の新献立でした。今回は、より本場のタコライスに近づけるため、具にトマトを入れ、トッピング用のチーズをつけました。お皿の上で、料理を完成させるのも楽しいですね！



博多和牛のレモンステーキ

長崎県佐世保の名物料理です。ステーキと、とっても薄切り肉を使うのが特徴です。給食では、しょうゆベースにバターやにんにく、レモン果汁を入れてレモンソースを作ります。



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 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)
15 月	ミルク クレセント ロールパン	○		和 風 ス パ ゲ ッ テ イ チキンドレッシングサラダ 豆 乳 レ モ ン ム ー ス	牛乳、豚肉、ベーコン、 チキン水煮、 豆乳レモンムース	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、 ほうれんそう、 にんにく、キャベツ、 きゅうり	583	19.3	20.3
16 火	郷土料理 (沖縄) ★ ジューシー	○		さ ば の み そ だ れ け も ず く ス ー プ	牛乳、豚肉、てんぷら、 ひじき、かつお節、 さば、米みそ、鶏肉、 豆腐、もずく	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、こんにゃく、 干しいたけ、青ねぎ、 しょうが、たまねぎ、 こまつな	599	26.8	24.0
17 水	ワンローフ型 食パン	○	キャラメル スプレッド	じ ゃ が ベ ー コ ン の ク リ ー ミ ー ソ ー ス 焼 き ラ タ ト ウ イ ユ	牛乳、ベーコン、鶏肉	ワンローフ型食パン、 キャラメルスプレッド、 じゃがいも、バター、 乳化ドレッシング、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ、かぼちゃ、 トマト、なす、 えだまめ、にんにく	536	19.5	20.2
18 木	麦ごはん	○	二杯酢	皮 な し シ ユ ウ マ イ 中 華 野 菜 炒 め	牛乳、豚肉、豆腐、 てんぷら	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、きくらげ、 干しいたけ、 チンゲンサイ、にんにく	483	20.9	14.6
19 金	ほうれんそう パン	○	中濃ソース	カ ラ フ ル 揚 げ 白 花 豆 の ス ー プ	牛乳、鶏肉、白花豆、 白いんげん豆、 脱脂粉乳	ほうれんそうパン、 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、パセリ	567	19.6	19.4
22 月	麦ごはん (減量)	○		い わ し の し ょ う が 煮 カ レ ー う ど ん ヨ ー グ ル ト	牛乳、 いわしのしょうが煮、 鶏肉、ヨーグルト	精白米、白麦、うどん	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ	563	24.4	17.6
23 火	ココア ロールパン	○		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、鶏肉、脱脂粉乳、 ツナ油漬け	ココアロールパン、 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、 ほうれんそう、 キャベツ、きゅうり	572	20.8	25.0
24 水	麦ごはん	○		豚 肉 の お か か 焼 き み そ 汁 キャベツのしそ昆布茶あえ	牛乳、豚肉、かつお節、 豆腐、油揚げ、わかめ、 麦みそ、米みそ	精白米、白麦、でん粉、 乳化ドレッシング、 じゃがいも	たまねぎ、にんじん、 青ねぎ、キャベツ、 赤じそ	546	22.5	20.8
25 木	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	肉 じ ゃ が し ら す あ え	牛乳、 のりかつおふりかけ、 豚肉、しらす干し、 わかめ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	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	474	17.2	10.7
26 金	麦ごはん	○		コロッケ・ごまだれかけ 絹揚げのオイスター ソ ー ス 炒 め	牛乳、鶏肉、厚揚げ	精白米、白麦、 野菜コロッケ、菜種油、 砂糖、白ごま、でん粉	にんじん、たまねぎ、 キャベツ、 チンゲンサイ、 きくらげ、にんにく	520	16.1	15.7
29 月	背割り ミルクパン	○		チ リ コ ン カ ー ン 野 菜 の ド レ ッ シ ン グ ソ テ ー パ イ ン ア ッ プ ル	牛乳、豚肉、だいず	背割りミルクパン、 菜種油、 乳化ドレッシング、 精白米	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 コーン、さやいんげん、 パインアップル	553	22.1	20.9
30 火	麦ごはん	○		ビ ビ ン バ わ か め ス ー プ	牛乳、牛肉、鶏卵、 鶏肉、豆腐、わかめ	精白米、白麦、菜種油、 白ごま、砂糖、ごま油	にんじん、 ほうれんそう、 たけのこ、もやし、 しょうが、にんにく、 たまねぎ、青ねぎ	500	22.4	15.8
* 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。					6月分平均栄養量			540	21.3	17.8

★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。

新献立「ジューシー」 ～ 沖縄県 郷土料理 ～

「ジューシー」とは、沖縄の言葉で「炊き込みご飯」を指します。沖縄では、季節の行事や祝い事に食べられてきましたが、近年は、家庭料理の定番となっています。給食では、豚肉やひじき、人参などを使い、てんぷらやかつお節を加えてうま味を出しています。





2026年6月

特別支援学校給食献立表 (中・高等部)

福岡市教育委員会

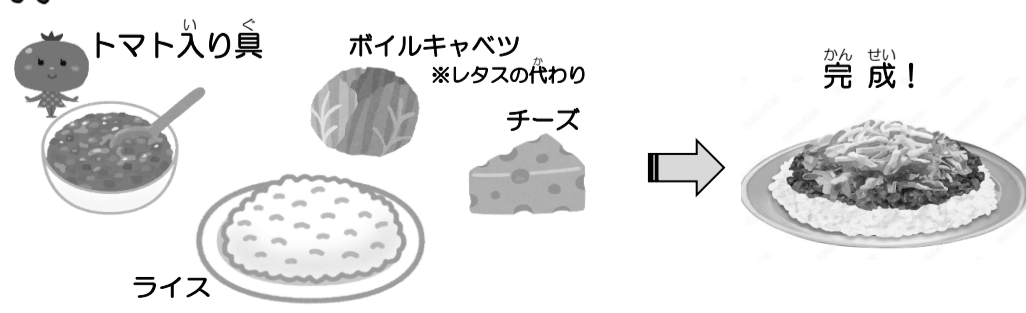


日 曜	献立名				おもな材料			栄養量		
	パン または ごはん	牛乳	そえもの	お か ず	赤の仲間 血や肉、骨をつくる	黄色の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal)	たんぱく質* (g)	脂質* (g)
1 月	横割り ミルク 丸パン	○	中濃ソース	ホキレモンペッパーフライ トマトスープ煮 ポイルキャベツ	牛乳、 ホキレモンペッパーフライ、 鶏肉	横割りミルク丸パン、 菜種油、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、 トマト、セロリー、 えだまめ、にんにく、 キャベツ	661	31.0	17.9
2 火	麦ごはん	○	のりたまご ふりかけ	高野豆腐のうま煮 酢みそあえ	牛乳、 のりたまごふりかけ、 豚肉、高野豆腐、 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	にんじん、たまねぎ、 たけのこ、 干しいたけ、 さやいんげん、 しょうが、キャベツ	652	24.9	16.3
3 水	ぶどう パン	○		鶏肉のマリネ焼き ジャーマンポテト 飲むヨーグルト	牛乳、鶏肉、ベーコン、 飲むヨーグルト	ぶどうパン、でん粉、 砂糖、菜種油、 じゃがいも	たまねぎ、しょうが、 にんじん、 マッシュルーム、パセリ	655	31.7	19.4
4 木	麦ごはん	○	名物料理 (沖縄)	タコライス コーンスープ ポイルキャベツ トッピングチーズ	牛乳、鶏肉、ベーコン、 チーズ	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、マカロニ	にんじん、たまねぎ、 トマト、 マッシュルーム、 コーン、ピーマン、 にんにく、パセリ、 キャベツ	721	26.5	15.2
5 金	えだまめ パン	○		ポークシチュー アスパラサラダ	牛乳、豚肉、ツナ油漬け	えだまめパン、 じゃがいも、菜種油、 乳化ドレッシング	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 トマト、にんにく、 アスパラガス、 キャベツ、コーン	715	22.9	33.4
8 月	麦ごはん	○		ホキの梅みそ焼き かぼちゃの煮物	牛乳、ホキ、米みそ、 鶏肉	精白米、白麦、砂糖、 菜種油	梅干し、かぼちゃ、 こんにゃく、にんじん、 たまねぎ、さやいんげん	602	29.2	10.3
9 火	ミルク クレセント ロールパン	○	名物料理 (長崎)	★博多和牛の レモンステーキ マカロニスープ ★アーモンドポテト	牛乳、牛肉、ベーコン	ミルククレセントロールパン、 菜種油、バター、砂糖、 マカロニ、じゃがいも、 アーモンド	たまねぎ、にんにく、 レモン、にんじん、 キャベツ、セロリー、 ほうれんそう	687	27.9	30.7
10 水	麦ごはん	○		チキンカレー ごま炒め みかんジュース	牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、 チーズ、ちくわ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖、白ごま	たまねぎ、にんじん、 にんにく、キャベツ、 もやし、こまつな、 みかんジュース	705	22.0	14.6
11 木	麦ごはん	○		オムレツ・甘酢あんかけ 豚肉とごぼうのいり煮	牛乳、 プレーンオムレツ、 豚肉	精白米、白麦、砂糖、 でん粉、菜種油	えのきたけ、にんじん、 たまねぎ、こんにゃく、 たけのこ、ごぼう、 ピーマン	616	23.9	17.2
12 金	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 肉団子スープ	牛乳、 ひじきのつくだ煮、 鶏レバーのから揚げ、 米みそ、ミートボール	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、 キャベツ、 干しいたけ、 たけのこ、 チンゲンサイ	687	23.3	18.3

★沖縄の名物料理「タコライス」改良しました！



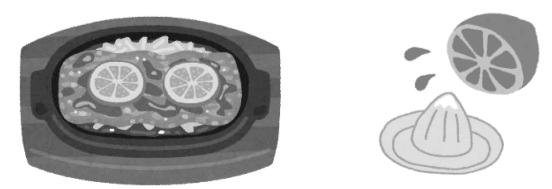
タコライスは、昨年度の新献立でした。今回は、より本場のタコライスに近づけるため、具にトマトを入れ、トッピング用のチーズをつけました。お皿の上で、料理を完成させるのも楽しいですね！



博多和牛のレモンステーキ

新献立

ながさきけん さ せ ぼ めいぶつりょうり
長崎県佐世保の名物料理です。ステーキと
いっても薄切り肉を使うのが特徴です。
給食では、しょうゆベースにバターやにんにく、
レモン果汁を入れてレモンソースを作ります。



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 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)
15 月	ミルク クレセント ロールパン	○		和 風 ス パ ゲ ッ テ イ チキンドレッシングサラダ 豆 乳 レ モ ン ム ー ス	牛乳、豚肉、ベーコン、 チキン水煮、 豆乳レモンムース	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、 ほうれんそう、 にんにく、キャベツ、 きゅうり	705	23.2	23.3
16 火	郷土料理 (沖縄) ★ ジューシー	○		さ ば の み そ だ れ か け も ず く ス ー プ	牛乳、豚肉、てんぷら、 ひじき、かつお節、 さば、米みそ、鶏肉、 豆腐、もずく	精白米、白麦、菜種油、 砂糖、でん粉	にんじん、こんにゃく、 干しいたけ、青ねぎ、 しょうが、たまねぎ、 こまつな	700	30.8	25.7
17 水	ワンローフ型 食パン	○	キャラメル スプレッド	じ ゃ が ベ ー コ ン の ク リ ー ミ ー ソ ー ス 焼 き ラ タ ト ウ イ ユ	牛乳、ベーコン、鶏肉	ワンローフ型食パン、 キャラメルスプレッド、 じゃがいも、バター、 乳化ドレッシング、 菜種油	にんじん、たまねぎ、 マッシュルーム、 パセリ、かぼちゃ、 トマト、なす、 えだまめ、にんにく	685	25.0	25.2
18 木	麦ごはん	○	二杯酢	皮 な し シ ユ ウ マ イ 中 華 野 菜 炒 め	牛乳、豚肉、豆腐、 てんぷら	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、きくらげ、 干しいたけ、 チンゲンサイ、にんにく	614	26.0	17.3
19 金	ほうれんそう パン	○	中濃ソース	カ ラ フ ル 揚 げ 白 花 豆 の ス ー プ	牛乳、鶏肉、白花豆、 白いんげん豆、 脱脂粉乳	ほうれんそうパン、 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、パセリ	691	24.0	23.1
22 月	麦ごはん (減量)	○		い わ し の し ょ う が 煮 カ レ ー う ど ん ヨ ー グ ル ト	牛乳、 いわしのしょうが煮、 鶏肉、ヨーグルト	精白米、白麦、うどん	にんじん、たまねぎ、 青ねぎ	688	28.8	19.2
23 火	ココア ロールパン	○		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、鶏肉、脱脂粉乳、 ツナ油漬け	ココアロールパン、 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、 ほうれんそう、 キャベツ、きゅうり	700	25.4	30.4
24 水	麦ごはん	○		豚 肉 の お か か 焼 き み そ 汁 キャベツのしそ昆布茶あえ	牛乳、豚肉、かつお節、 豆腐、油揚げ、わかめ、 麦みそ、米みそ	精白米、白麦、でん粉、 乳化ドレッシング、 じゃがいも	たまねぎ、にんじん、 青ねぎ、キャベツ、 赤じそ	697	28.1	25.2
25 木	麦ごはん	○	のりかつお ふりかけ	肉 じ ゃ が し ら す あ え	牛乳、 のりかつおふりかけ、 豚肉、しらす干し、 わかめ	精白米、白麦、 じゃがいも、菜種油、 砂糖	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	615	21.1	11.9
26 金	麦ごはん	○		コロッケ・ごまだれかけ 絹揚げのオイスター ソ ー ス 炒 め	牛乳、鶏肉、厚揚げ	精白米、白麦、 野菜コロッケ、菜種油、 砂糖、白ごま、でん粉	にんじん、たまねぎ、 キャベツ、 チンゲンサイ、 きくらげ、にんにく	623	18.9	17.3
29 月	背割り ミルクパン	○		チ リ コ ン カ ー ン 野 菜 の ド レ ッ シ ン グ ソ テ ー パ イ ン ア ッ プ ル	牛乳、豚肉、だいず	背割りミルクパン、 菜種油、 乳化ドレッシング、 精白米	にんじん、たまねぎ、 にんにく、キャベツ、 コーン、さやいんげん、 パインアップル	716	28.3	26.0
30 火	麦ごはん	○		ビ ビ ン バ わ か め ス ー プ	牛乳、牛肉、鶏卵、 鶏肉、豆腐、わかめ	精白米、白麦、菜種油、 白ごま、砂糖、ごま油	にんじん、 ほうれんそう、 たけのこ、もやし、 しょうが、にんにく、 たまねぎ、青ねぎ	648	28.5	18.5
* 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。					6月分平均栄養量			672	26.0	20.7

★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。

新献立「ジューシー」 ～ 沖縄県 郷土料理 ～



「ジューシー」とは、沖縄の言葉で「炊き込みご飯」を指します。沖縄では、季節の行事や祝い事に食べられてきましたが、近年は、家庭料理の定番となっています。給食では、豚肉やひじき、人参などを使い、てんぷらやかつお節を加えてうま味を出しています。

