



2026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<br>または<br>ごはん          | 牛<br>乳 | そえもの          | お か ず                                                                    | 赤の仲間<br>血や肉、骨をつくる                                       | 黄色の仲間<br>熱や力のもとになる                               | 緑の仲間<br>体の調子を整える                                                            | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂 質<br>(g) |
| 28 金 | 麦ごはん                      | ○      |               | 焼 き 肉<br>春 雨 ス ー プ<br>能古島産甘夏ゼリー                                          | 牛乳、牛肉、麦みそ、<br>豚肉                                        | 精白米、白麦、菜種油、<br>砂糖、白ごま、<br>緑豆春雨、ごま油、<br>でん粉       | にんじん、たまねぎ、<br>ピーマン、キャベツ、<br>しょうが、にんにく、<br>りんご、干しいたけ、<br>たけのこ、こまつな、<br>甘夏ゼリー | 531             | 20.2         | 16.2       |
| 31 月 | ミルク<br>クレセント<br>ロールパン     | ○      |               | ジ ャ ー ジ ャ ー 麺<br>うめドレッシングサラダ                                             | 牛乳、豚肉、だいず、<br>赤だしみそ、かまぼこ                                | ミルククレセントロールパン、<br>中華めん、菜種油、<br>砂糖、ごま油、でん粉        | にんじん、たまねぎ、<br>干しいたけ、<br>青ねぎ、しょうが、<br>にんにく、キャベツ、<br>きゅうり、<br>梅干し             | 558             | 21.6         | 18.2       |
| 1 火  | 麦ごはん                      | ○      | 行事食<br>防災の日   | コ ロ ッ ケ<br>防災食対応レトルトカレー<br>コ ー ル ス ロ ー                                   | 牛乳                                                      | 精白米、白麦、<br>野菜コロッケ、<br>菜種油、砂糖、<br>レトルトカレー         | キャベツ、きゅうり                                                                   | 632             | 15.1         | 21.9       |
| 2 水  | キャロット<br>パン               | ○      |               | じ ゃ が ベ ー コ ン の<br>ク リ ー ミ ー ソ ー ス 焼 き<br>ト マ ト ス ー プ 煮<br>み か ん ジ ュ ー ス | 牛乳、ベーコン、鶏肉                                              | キャロットパン、<br>じゃがいも、バター、<br>乳化ドレッシング、<br>マカロニ、菜種油  | にんじん、たまねぎ、<br>マッシュルーム、<br>パセリ、トマト、<br>えだまめ、にんにく、<br>みかんジュース                 | 611             | 19.1         | 24.2       |
| 3 木  | 麦ごはん                      | ○      | のりかつお<br>ふりかけ | 高 野 豆 腐 の 八 目 煮<br>和 風 あ え                                               | 牛乳、<br>のりかつおふりかけ、<br>鶏肉、高野豆腐、<br>鶏卵、しらす干し、<br>ツナ油漬け、わかめ | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>でん粉                        | にんじん、たまねぎ、<br>干しいたけ、<br>さやいんげん、<br>キャベツ、きゅうり                                | 482             | 20.8         | 14.4       |
| 4 金  | バイン<br>パン                 | ○      |               | ホキのケチャップソース焼き<br>ポ テ ト ス ー プ<br>ヨ ー ゲ ル ト                                | 牛乳、ホキ、<br>ベーコン、脱脂粉乳、<br>ヨーグルト                           | バインパン、砂糖、<br>菜種油、じゃがいも、<br>バター、小麦粉               | たまねぎ、にんじん、<br>パセリ                                                           | 549             | 25.1         | 17.5       |
| 7 月  | 麦ごはん                      | ○      |               | 鶏 肉 の お か か 焼 き<br>大 豆 の い り 煮                                           | 牛乳、鶏肉、<br>かつお節、豚肉、<br>だいず、ちくわ                           | 精白米、白麦、<br>でん粉、<br>乳化ドレッシング、<br>じゃがいも、菜種油、<br>砂糖 | たまねぎ、こんにゃく、<br>にんじん、ごぼう、<br>干しいたけ、<br>さやいんげん                                | 543             | 26.4         | 17.6       |
| 8 火  | 黒糖パン                      | ○      | 中濃<br>ソース     | か れ い フ ラ イ<br>かぼちゃのホットサラダ                                               | 牛乳、かれいフライ、<br>ベーコン                                      | 黒糖パン、菜種油、<br>乳化ドレッシング                            | かぼちゃ、にんじん、<br>たまねぎ、きゅうり、<br>エリンギ                                            | 606             | 22.0         | 22.9       |
| 9 水  | 麦ごはん                      | ○      |               | 麻 婆 な す<br>中 華 野 菜 炒 め                                                   | 牛乳、牛肉、だいず、<br>赤だしみそ、鶏肉、<br>むぎえび                         | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>でん粉、白ごま、<br>ごま油            | なす、にんじん、<br>たまねぎ、青ねぎ、<br>にんにく、<br>さやいんげん、<br>キャベツ、たけのこ、<br>きくらげ、しょうが        | 493             | 22.4         | 14.7       |
| 10 木 | ワンローフ型<br>食パン             | ○      | メープル<br>ジャム   | 夏 野 菜 の ポ ト フ<br>アーモンドドレッシングサラダ<br>ミ ル ク ム ー ス                           | 牛乳、鶏肉、<br>ロースハム、<br>ミルクムース                              | ワンローフ型食パン、<br>メープルジャム、<br>菜種油、アーモンド、<br>砂糖       | かぼちゃ、トマト、<br>たまねぎ、なす、<br>えだまめ、にんじん、<br>キャベツ、きゅうり                            | 564             | 22.1         | 20.8       |
| 11 金 | ★ツナと<br>枝豆の<br>炊き込み<br>ご飯 | ○      |               | オムレツ・和風だれかけ<br>す ま し 汁                                                   | 牛乳、ツナ油漬け、<br>ちくわ、<br>ブレンオムレツ、<br>豆腐、かまぼこ、<br>わかめ        | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>乳化ドレッシング、<br>でん粉           | にんじん、<br>干しいたけ、<br>えだまめ、たまねぎ、<br>えのきたけ、青ねぎ                                  | 593             | 23.3         | 25.2       |

がつついたち ぼうさい ひ  
9月1日は「防災の日」

災害が起きた時は、電気やガス、水道といったライフラインが使えなくなったり、物資が届くまでに時間がかかったりします。

そのような状況に備えて、家庭で食品を備蓄しておくことは大切です。

みず いんよう  
水は飲用としてだけでは  
なく、生活用水としても  
必要になります。さいてい みっかぶん  
最低でも3日分、

できれば1週間分の食品があると安心だといわれています。

さいがいちよくご たんすいかぶつ  
災害直後は、炭水化物の  
多い食事になりがちなので、  
手軽にたんぱく質がとれる  
缶詰などがあるとよいですね。

| 日 曜                                   | 献 立 名                 |        |               |                                             | お も な 材 料                            |                                                |                                                                | 栄 養 量           |              |            |
|---------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|------------|
|                                       | パン<br>または<br>ごはん      | 牛<br>乳 | そえもの          | お か ず                                       | 赤の仲間<br>血や肉、骨をつくる                    | 黄色の仲間<br>熱や力のもとになる                             | 緑の仲間<br>体の調子を整える                                               | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂 質<br>(g) |
| 14 月                                  | 柏型<br>ミルクパン           | ○      |               | チ リ コ ン カ ー ン<br>野菜のドレッシングソテー               | 牛乳、牛肉、<br>豚肉、だいず                     | 柏型ミルクパン、<br>菜種油、<br>乳化ドレッシング                   | にんじん、たまねぎ、<br>にんにく、キャベツ、<br>コーン、<br>さやいんげん                     | 526             | 21.9         | 21.1       |
| 15 火                                  | 麦ごはん                  | ○      | ひじきの<br>つくだ煮  | レバーとじゃがいもの揚げ煮<br>中 華 ス ー プ                  | 牛乳、<br>ひじきのつくだ煮、<br>鶏レバーのから揚げ、<br>豚肉 | 精白米、白麦、<br>じゃがいも、菜種油、<br>砂糖、ごま油                | にんじん、たまねぎ、<br>たけのこ、<br>干しいたけ、<br>きくらげ、こまつな、<br>しょうが、にんにく       | 503             | 17.9         | 13.9       |
| 16 水                                  | 麦ごはん                  | ○      |               | ハ ヤ シ ラ イ ス<br>コ ー ン ソ テ ー<br>パ イ ン & ピ ー チ | 牛乳、牛肉、脱脂粉乳、<br>ロースハム                 | 精白米、白麦、菜種油                                     | にんじん、たまねぎ、<br>マッシュルーム、<br>にんにく、トマト、<br>キャベツ、コーン、<br>黄桃、パインアップル | 569             | 18.4         | 15.7       |
| 17 木                                  | 麦ごはん                  | ○      | 郷土料理<br>福岡    | さばのぬかみそ炊き<br>絹揚げととうがんの煮物<br>きゅうりのしそあえ       | 牛乳、さば、ぬかみそ、<br>米みそ、厚揚げ、鶏肉            | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>でん粉                      | にんじん、たまねぎ、<br>とうがん、<br>干しいたけ、<br>さやいんげん、<br>しょうが、きゅうり、<br>赤じそ  | 594             | 25.6         | 23.5       |
| 18 金                                  | ミルク<br>クレセント<br>ロールパン | ○      |               | カ レ ー ス パ ゲ ッ テ イ<br>ツナドレッシングサラダ            | 牛乳、豚肉、<br>ベーコン、ツナ油漬け                 | ミルククレセントロールパン、<br>スパゲッティ、バター、<br>菜種油、砂糖        | にんじん、たまねぎ、<br>ピーマン、<br>マッシュルーム、<br>にんにく、キャベツ、<br>きゅうり          | 543             | 20.3         | 18.4       |
| 24 木                                  | 麦ごはん                  | ○      |               | え び と 卵 の 和 風 丼<br>も ず く ス ー プ<br>水 よ う か ん | 牛乳、豚肉、むきえび、<br>鶏卵、豆腐、もずく、<br>かまぼこ    | 精白米、白麦、砂糖、<br>でん粉、水ようかん                        | にんじん、たまねぎ、<br>こまつな、<br>干しいたけ、<br>青ねぎ                           | 564             | 23.2         | 13.5       |
| 25 金                                  | ココア<br>ロールパン          | ○      | 行事食<br>中秋の名月  | 里 芋 の ク リ ー ム 煮<br>野 菜 サ ラ ダ<br>月 見 ゼ リ ー   | 牛乳、鶏肉、脱脂粉乳                           | ココアロールパン、<br>さといも、菜種油、<br>バター、小麦粉、<br>乳化ドレッシング | にんじん、たまねぎ、<br>パセリ、コーン、<br>キャベツ、きゅうり、<br>月見ゼリー                  | 607             | 17.4         | 25.6       |
| 28 月                                  | 麦ごはん                  | ○      | のりたまご<br>ふりかけ | ★ い わ し の 梅 み そ 煮<br>肉 じ ゃ が                | 牛乳、<br>のりたまごふりかけ、<br>いわしの梅みそ煮、<br>牛肉 | 精白米、白麦、<br>じゃがいも、菜種油、<br>砂糖                    | 梅干し、こんにゃく、<br>にんじん、たまねぎ、<br>さやいんげん                             | 531             | 20.0         | 13.1       |
| 29 火                                  | 福岡小麦<br>の食パン          | ○      | いちご<br>ジャム    | 牛 肉 の マ リ ネ 焼 き<br>ラ タ ト ウ イ ユ              | 牛乳、牛肉、鶏肉                             | 食パン、いちごジャム、<br>でん粉、砂糖、菜種油                      | たまねぎ、しょうが、<br>かぼちゃ、にんじん、<br>トマト、なす、<br>ピーマン、にんにく               | 523             | 25.2         | 18.4       |
| 30 水                                  | 麦ごはん                  | ○      |               | キ ー マ カ レ ー<br>フ レ ン チ サ ラ ダ<br>★ な し ゼ リ ー | 牛乳、鶏肉、だいず、<br>脱脂粉乳、チーズ               | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、                             | たまねぎ、にんじん、<br>なす、トマト、<br>にんにく、コーン、<br>キャベツ、きゅうり、<br>なしゼリー      | 567             | 18.2         | 16.2       |
| * 材料入荷の都合により、献立の内容を<br>一部変更することがあります。 |                       |        |               |                                             | 8月・9月分平均栄養量                          |                                                |                                                                | 557             | 21.2         | 18.7       |

\* 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。

## 9月25日 中秋の名月

十五夜とも呼ばれ、一年の中でも特に月が美しく見える日とされています。このきれいな月をながめる「お月見」は、昔から親しまれてきた行事です。食べものの収穫に感謝し、翌年の豊作を祈ります。満月に見立てた月見団子をお供えしたり、稲穂に見立てたススキを飾ったりします。

里芋や栗をお供えすることもあるため、中秋の名月は「芋名月」や「栗名月」とも呼ばれます。



給食では、里芋をつかったクリーム煮と月見ゼリーを出します。





2026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<br>または<br>ごはん          | 牛<br>乳 | そえもの          | お か ず                                                           | 赤の仲間<br>血や肉、骨をつくる                                    | 黄色の仲間<br>熱や力のもとになる                               | 緑の仲間<br>体の調子を整える                                                            | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂 質<br>(g) |
| 28 金 | 麦ごはん                      | ○      |               | 焼 き 肉<br>春 雨 ス ー プ<br>能古島産甘夏ゼリー                                 | 牛乳、牛肉、麦みそ、<br>豚肉                                     | 精白米、白麦、菜種油、<br>砂糖、白ごま、<br>緑豆春雨、ごま油、<br>でん粉       | にんじん、たまねぎ、<br>ピーマン、キャベツ、<br>しょうが、にんにく、<br>りんご、干しいたけ、<br>たけのこ、こまつな、<br>甘夏ゼリー | 663             | 25.1         | 19.2       |
| 31 月 | ミルク<br>クレセント<br>ロールパン     | ○      |               | ジ ャ ー ジ ャ ー 麺<br>うめドレッシングサラダ                                    | 牛乳、豚肉、だいず、<br>赤だしみそ、かまぼこ                             | ミルククレセントロールパン、<br>中華めん、菜種油、<br>砂糖、ごま油、でん粉        | にんじん、たまねぎ、<br>干しいたけ、<br>青ねぎ、しょうが、<br>にんにく、キャベツ、<br>きゅうり、<br>梅干し             | 690             | 26.3         | 22.0       |
| 1 火  | 麦ごはん                      | ○      | 行事食<br>防災の日   | コ ロ ッ ケ<br>防災食対応レトルトカレー<br>コ ー ル ス ロ ー                          | 牛乳                                                   | 精白米、白麦、<br>野菜コロッケ、<br>菜種油、砂糖、<br>レトルトカレー         | キャベツ、きゅうり                                                                   | 728             | 16.6         | 22.1       |
| 2 水  | キャロット<br>パン               | ○      |               | じ ゃ が ベ ー コ ン の<br>クリーミーソース焼き<br>ト マ ト ス ー プ 煮<br>み か ん ジ ュ ー ス | 牛乳、ベーコン、鶏肉                                           | キャロットパン、<br>じゃがいも、バター、<br>乳化ドレッシング、<br>マカロニ、菜種油  | にんじん、たまねぎ、<br>マッシュルーム、<br>パセリ、トマト、<br>えだまめ、にんにく、<br>みかんジュース                 | 730             | 23.2         | 29.3       |
| 3 木  | 麦ごはん                      | ○      | のりかつお<br>ふりかけ | 高 野 豆 腐 の 八 目 煮<br>和 風 あ え                                      | 牛乳、<br>のりかつおふりかけ、<br>高野豆腐、<br>鶏卵、しらす干し、<br>ツナ油漬け、わかめ | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>でん粉                        | にんじん、たまねぎ、<br>干しいたけ、<br>さやいんげん、<br>キャベツ、きゅうり                                | 630             | 25.8         | 16.6       |
| 4 金  | バイン<br>パン                 | ○      |               | ホキのケチャップソース焼き<br>ポ テ ト ス ー プ<br>ヨ ー ゲ ル ト                       | 牛乳、ホキ、<br>ベーコン、脱脂粉乳、<br>ヨーグルト                        | バインパン、砂糖、<br>菜種油、じゃがいも、<br>バター、小麦粉               | たまねぎ、にんじん、<br>パセリ                                                           | 690             | 31.4         | 21.2       |
| 7 月  | 麦ごはん                      | ○      |               | 鶏 肉 の お か か 焼 き<br>大 豆 の い り 煮                                  | 牛乳、鶏肉、<br>かつお節、豚肉、<br>だいず、ちくわ                        | 精白米、白麦、<br>でん粉、<br>乳化ドレッシング、<br>じゃがいも、菜種油、<br>砂糖 | たまねぎ、こんにゃく、<br>にんじん、ごぼう、<br>干しいたけ、<br>さやいんげん                                | 695             | 33.3         | 21.1       |
| 8 火  | 黒糖パン                      | ○      | 中濃<br>ソース     | か れ い フ ラ イ<br>かぼちゃのホットサラダ                                      | 牛乳、かれいフライ、<br>ベーコン                                   | 黒糖パン、菜種油、<br>乳化ドレッシング                            | かぼちゃ、にんじん、<br>たまねぎ、きゅうり、<br>エリンギ                                            | 709             | 24.1         | 27.0       |
| 9 水  | 麦ごはん                      | ○      |               | 麻 婆 な す<br>中 華 野 菜 炒 め                                          | 牛乳、牛肉、だいず、<br>赤だしみそ、鶏肉、<br>むぎえび                      | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>でん粉、白ごま、<br>ごま油            | なす、にんじん、<br>たまねぎ、青ねぎ、<br>にんにく、<br>さやいんげん、<br>キャベツ、たけのこ、<br>きくらげ、しょうが        | 628             | 27.9         | 17.1       |
| 10 木 | ワンローフ型<br>食パン             | ○      | メープル<br>ジャム   | 夏 野 菜 の ポ ト フ<br>アーモンドドレッシングサラダ<br>ミ ル ク ム ー ス                  | 牛乳、鶏肉、<br>ロースハム、<br>ミルクムース                           | ワンローフ型食パン、<br>メープルジャム、<br>菜種油、アーモンド、<br>砂糖       | かぼちゃ、トマト、<br>たまねぎ、なす、<br>えだまめ、にんじん、<br>キャベツ、きゅうり                            | 696             | 27.4         | 23.9       |
| 11 金 | ★ツナと<br>枝豆の<br>炊き込み<br>ご飯 | ○      |               | オムレツ・和風だれかけ<br>す ま し 汁                                          | 牛乳、ツナ油漬け、<br>ちくわ、<br>プレーンオムレツ、<br>豆腐、かまぼこ、<br>わかめ    | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>乳化ドレッシング、<br>でん粉           | にんじん、<br>干しいたけ、<br>えだまめ、たまねぎ、<br>えのきたけ、青ねぎ                                  | 715             | 27.3         | 29.7       |

がつついたち (ぼうさい) ひ  
9月1日は「防災の日」

災害が起きた時は、電気やガス、水道といったライフラインが使えなくなったり、物資が届くまでに時間がかかったりします。  
そのような状況に備えて、家庭で食品を備蓄しておくことは大切です。

みず いんよう  
水は飲用としてだけでは  
なく、せいかつようすい  
生活用水としても  
必要になります。



さいてい みつかぶん  
最低でも3日分、  
できれば1週間分の食品があると安心だといわれています。



さいがいちよくご たんすいかぶつ  
災害直後は、炭水化物の  
多い食事に切り替えるので、  
てがる  
手軽にたんぱく質がとれる  
缶詰などがあるとよいですね。

| 日 曜                                   | 献 立 名                 |        |               |                                             | お も な 材 料                            |                                                |                                                                | 栄 養 量           |              |            |
|---------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|------------|
|                                       | パン<br>または<br>ごはん      | 牛<br>乳 | そえもの          | お か ず                                       | 赤の仲間<br>血や肉、骨をつくる                    | 黄色の仲間<br>熱や力のもとになる                             | 緑の仲間<br>体の調子を整える                                               | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂 質<br>(g) |
| 14 月                                  | 柏型<br>ミルクパン           | ○      |               | チ リ コ ン カ ー ン<br>野菜のドレッシングソテー               | 牛乳、牛肉、<br>豚肉、だいず                     | 柏型ミルクパン、<br>菜種油、<br>乳化ドレッシング                   | にんじん、たまねぎ、<br>にんにく、キャベツ、<br>コーン、<br>さやいんげん                     | 689             | 28.1         | 26.4       |
| 15 火                                  | 麦ごはん                  | ○      | ひじきの<br>つくだ煮  | レバーとじゃがいもの揚げ煮<br>中 華 ス ー プ                  | 牛乳、<br>ひじきのつくだ煮、<br>鶏レバーのから揚げ、<br>豚肉 | 精白米、白麦、<br>じゃがいも、菜種油、<br>砂糖、ごま油                | にんじん、たまねぎ、<br>たけのこ、<br>干しいたけ、<br>きくらげ、こまつな、<br>しょうが、にんにく       | 646             | 22.1         | 16.1       |
| 16 水                                  | 麦ごはん                  | ○      |               | ハ ヤ シ ラ イ ス<br>コ ー ン ソ テ ー<br>パ イ ン & ピ ー チ | 牛乳、牛肉、脱脂粉乳、<br>ロースハム                 | 精白米、白麦、菜種油                                     | にんじん、たまねぎ、<br>マッシュルーム、<br>にんにく、トマト、<br>キャベツ、コーン、<br>黄桃、パインアップル | 729             | 22.7         | 18.7       |
| 17 木                                  | 麦ごはん                  | ○      | 郷土料理<br>福岡    | さばのぬかみそ炊き<br>網揚げととうがんの煮物<br>きゅうりのしそあえ       | 牛乳、さば、ぬかみそ、<br>米みそ、厚揚げ、鶏肉            | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、<br>でん粉                      | にんじん、たまねぎ、<br>とうがん、<br>干しいたけ、<br>さやいんげん、<br>しょうが、きゅうり、<br>赤じそ  | 701             | 29.1         | 24.8       |
| 18 金                                  | ミルク<br>クレセント<br>ロールパン | ○      |               | カ レ ー ス パ ゲ ッ テ イ<br>ツナドレッシングサラダ            | 牛乳、豚肉、<br>ベーコン、ツナ油漬け                 | ミルククレセントロールパン、<br>スパゲッティ、バター、<br>菜種油、砂糖        | にんじん、たまねぎ、<br>ピーマン、<br>マッシュルーム、<br>にんにく、キャベツ、<br>きゅうり          | 666             | 24.6         | 22.1       |
| 24 木                                  | 麦ごはん                  | ○      |               | え び と 卵 の 和 風 丼<br>も ず く ス ー プ<br>水 よ う か ん | 牛乳、豚肉、むきえび、<br>鶏卵、豆腐、もずく、<br>かまぼこ    | 精白米、白麦、砂糖、<br>でん粉、水ようかん                        | にんじん、たまねぎ、<br>こまつな、<br>干しいたけ、<br>青ねぎ                           | 716             | 29.0         | 15.6       |
| 25 金                                  | ココア<br>ロールパン          | ○      | 行事食<br>中秋の名月  | 里 芋 の ク リ ー ム 煮<br>野 菜 サ ラ ダ<br>月 見 ゼ リ ー   | 牛乳、鶏肉、脱脂粉乳                           | ココアロールパン、<br>さといも、菜種油、<br>バター、小麦粉、<br>乳化ドレッシング | にんじん、たまねぎ、<br>パセリ、コーン、<br>キャベツ、きゅうり、<br>月見ゼリー                  | 730             | 20.8         | 31.3       |
| 28 月                                  | 麦ごはん                  | ○      | のりたまご<br>ふりかけ | ★ い わ し の 梅 み そ 煮<br>肉 じ ゃ が                | 牛乳、<br>のりたまごふりかけ、<br>いわしの梅みそ煮、<br>牛肉 | 精白米、白麦、<br>じゃがいも、菜種油、<br>砂糖                    | 梅干し、こんにゃく、<br>にんじん、たまねぎ、<br>さやいんげん                             | 664             | 23.0         | 14.5       |
| 29 火                                  | 福岡小麦<br>の食パン          | ○      | いちご<br>ジャム    | 牛 肉 の マ リ ネ 焼 き<br>ラ タ ト ウ イ ユ              | 牛乳、牛肉、鶏肉                             | 食パン、いちごジャム、<br>でん粉、砂糖、菜種油                      | たまねぎ、しょうが、<br>かぼちゃ、にんじん、<br>トマト、なす、<br>ピーマン、にんにく               | 681             | 32.5         | 22.8       |
| 30 水                                  | 麦ごはん                  | ○      |               | キ ー マ カ レ ー<br>フ レ ン チ サ ラ ダ<br>★ な し ゼ リ ー | 牛乳、鶏肉、だいず、<br>脱脂粉乳、チーズ               | 精白米、白麦、<br>菜種油、砂糖、                             | たまねぎ、にんじん、<br>なす、トマト、<br>にんにく、コーン、<br>キャベツ、きゅうり、<br>なしゼリー      | 728             | 22.8         | 19.4       |
| * 材料入荷の都合により、献立の内容を<br>一部変更することがあります。 |                       |        |               |                                             | 8月・9月分平均栄養量                          |                                                |                                                                | 692             | 25.9         | 21.9       |

\* 福岡市は日本食品標準成分表の8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。

## 9月25日 中秋の名月

十五夜とも呼ばれ、一年の中でも特に月が美しく見える日とされています。このきれいな月をながめる「お月見」は、昔から親しまれてきた行事です。食べものの収穫に感謝し、翌年の豊作を祈ります。満月に見立てた月見団子をお供えしたり、稲穂に見立てたススキを飾ったりします。

里芋や栗をお供えすることもあるため、中秋の名月は「芋名月」や「栗名月」とも呼ばれます。



給食では、里芋をつかったクリーム煮と月見ゼリーを出します。

