



# 令和6年2月分 京都市立総合支援学校給食献立表 (中学部・高等部)



京都市立総合支援学校長会  
京都市教育委員会

※食材の単位は(g)です。

## がつみつか せつぶん 2月3日は節分

「節分」は季節の節目のことをいい、昔はその次の日の「立春」を一年の始まりとしていました。

節分には、家から鬼を追い出すために豆まきをしたり、鬼が苦手な鯛を焼いて玄関に飾ったり、一年の幸福を願って決まった方角を向いて恵方巻を食べたりなど、いろいろな習慣があります。

給食には、2日(金)に、

「いわしのつくね」、「きなこ

豆」が登場します！「新し

い一年がよい年になります

ように」と願いを込めて食

べましょう！



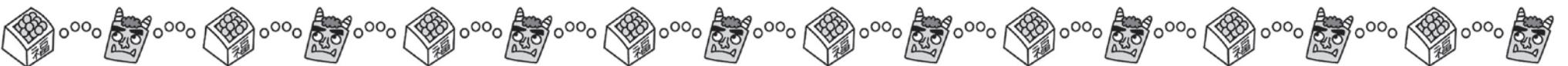
月日	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)
栄養量	エネルギー775kcal、たんぱく質35.8g	エネルギー922kcal、たんぱく質39.5g	エネルギー773kcal、たんぱく質31.6g	エネルギー818kcal、たんぱく質34.7g
献立	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉と野菜の煮つけ ②キャベツの酢のもの ③小松菜のすまし汁 ④ひじきの煮つけ	ごはん 牛乳 ①いわしのつくね ②ほうれん草とひき肉の炒めもの ③きなこ豆 ④野菜の沢煮わん	麦ごはん 牛乳 ①厚あげのカレーあんかけ ②大根葉のおかか炒め ③ふのみそ汁	ごはん 牛乳 ①親子煮 ②ひじきとれんこんの炒め煮 ③えのきのすまし汁 ④ヨーグルト
内容	①鶏 肉 (55) ジャガイモ (55) たまねぎ (55) にんじん (16.5) なたね油 (1.1) 三温糖 (0.55) 本みりん (1.87) うすくちしょうゆ (3.3) こいくちしょうゆ (2.2)	①いわしのつくね (72) 九条ねぎ (7.2) しょうが (0.36) 片切り粉 (4.56) こいくちしょうゆ (0.58) 料理酒 (0.87) なたね油(揚げ物用) (2.52) さとう (3.6) こいくちしょうゆ (4.2) 本みりん (3.6) 片切り粉 (0.6)	①厚あげ (55) 三温糖 (0.99) こいくちしょうゆ (1.98) けずりびし (0.99) 豚 肉 (22) にんじん (11) たまねぎ (33) しいたけ (5.5) カレー粉 (0.44) さとう (1.89)	①鶏 肉 (33) 鶏 卵 (60.5) 片切り粉 (2.2) たまねぎ (49.5) 九条ねぎ (11) さとう (0.5) うすくちしょうゆ (5.15) けずりびし (0.33)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ④油あげ→厚あげ	①たまねぎ、なたね油(揚げ物用)なし	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ④油あげ→厚あげ	①たまねぎ、なたね油(揚げ物用)なし けずりびし	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉 ④油あげ→厚あげ	①たまねぎ、なたね油(揚げ物用)なし けずりびし	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草、いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉

月日	7日(水)	8日(木)	9日(金)	13日(火)	14日(水)
栄養量	エネルギー882kcal、たんぱく質41.1g	エネルギー778kcal、たんぱく質34.3g	エネルギー822kcal、たんぱく質34.2g	エネルギー787kcal、たんぱく質37.4g	エネルギー937kcal、たんぱく質29g
献立	バターうずまきパン 牛乳 ①ポークビーンズ ②ほうれん草のソテー ③オニオングラウンド ④チーズ(型)	麦ごはん 牛乳 ①さばのみそ煮 ②牛肉のしぐれ煮 ③小松菜のごまあえ ④白菜の吉野汁	ごはん 牛乳 ①チキン南蛮 ②クーブリチー <sup>なごみ</sup> ③ビーフンのスープ	麦ごはん 牛乳 ①高野どうふの卵とじ ②小松菜とひじきの炒め物 ③のつねい汁 ④いりじやこ	ごはん 牛乳 ①ハッシュドポーク ②野菜のフレンチドレッシングあえ ③ガトーショコラ
内容	①大豆 (24.2) 豚 肉 (35.75) たまねぎ (55) にんじん (12.1) なたね油 (1.21) トマトケチャップ (9.68) ウスター ソース (1.82) 食 塩 (0.55) こしょう (0.01) ローリエ (0.01)	①さば (50) ショウガ (2) 白ねぎ (4) 料理酒 (2.15) 赤みそ (2) 三温糖 (0.75) こいくちしょうゆ (0.3)	①鶏 肉 (72) 料理酒 (1.44) 片切り粉 (5.76) さとう (1.62) うすくちしょうゆ (2.16) 米 酢 (2.16) 鶏 卵 (8.8) 食 塩 (0.03) なたね油 (0.55) たまねぎ (8.8) マヨネーズソース (8.8) さとう (0.5)	①高野どうふ (9.24) 鶏 肉 (22) にんじん (6.6) たまねぎ (17.16) さとう (3.57) うすくちしょうゆ (4.62) けずりびし (0.93) 鶏 卵 (30.36) 片切り粉 (0.66)	①豚 肉 (54) たまねぎ (84) にんじん (14.4) ホールトマト(缶) (14.4) なたね油 (1.08) なたね油 (1.44) バター (8.4) 小麦粉 (12) ローリエ (0.01) 食 塩 (0.84)
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	①マッシュポテト、けずりびし ②牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃくなし、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉、鶏卵なし、食塩なし なたね油なし ②豚肉→豚ひき肉	①高野どうふ→絹ごし豆腐、鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	①マッシュポテト、けずりびし ②牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃくなし、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉、鶏卵なし、食塩なし なたね油なし ②豚肉→豚ひき肉	①高野どうふ→絹ごし豆腐、鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま ④けずりびし	①豚肉→豚ひき肉 ③豆乳
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	①マッシュポテト、けずりびし ②牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃくなし、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉、鶏卵なし、食塩なし なたね油なし ②豚肉→豚ひき肉	①高野どうふ→絹ごし豆腐、鶏肉→鶏ひき肉 ②いりごま→ねりごま ④けずりびし	①豚肉→豚ひき肉 ③豆乳



この印刷物が不要になれば  
「雑がみ」として古紙回収等へ！





月日	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)
栄養量	エネルギー743kcal、たんぱく質33.8g	エネルギー843kcal、たんぱく質31.9g	エネルギー712kcal、たんぱく質26.5g	エネルギー783kcal、たんぱく質29.3g	エネルギー781kcal、たんぱく質32.6g
献立	麦ごはん 牛乳 ①かしわのすき焼き ②白菜のしそあえ ③かきたま汁	ごはん 牛乳 ①マー婆だいこん ②大根葉とにんじんのごま油炒め ③わかめスープ ④あまから大豆	麦ごはん 牛乳 ①関東煮 ②ひじきの炒り煮 ③ほうれん草のみそ汁	ごはん 牛乳 ①山家煮 ②小松菜とじゃこの炒め物 ③ふのすまし汁 ④くぎわかめのあっさり煮	黒糖コッペパン 牛乳 ①スペイン風オムレツ ②キャベツのドレッシングあえ ③冬野菜のポトフ
おかず	①鶏肉 (44) たまねぎ (55) 焼き豆腐 (44) 糸こんにゃく (22) 九条ねぎ (16.5) 切りふ (3.3) なたね油 (1.1) さとう (1.98) 料理酒 (0.99) こいくちしょうゆ (6.38)	①豚ひき肉 (33) だいこん (77) たまねぎ (22) にんじん (11) 干しいたけ (0.88) しょうが (1.1) なたね油 (1.1) 赤みそ (4.95) さとう (0.5) 本みりん (0.99) 料理酒 (0.99) トウバンジヤン (0.1) こいくちしょうゆ (2.97) 食塩 (0.11) こしょう (0.01) 片切り粉 (2.2)	①厚あげ (22) 三温糖 (0.36) こいくちしょうゆ (0.71) けずりぶし (0.33) ちくわ (22) じゃがいも (44) にんじん (16.5) だいこん (49.5) 板こんにゃく (11) さとう (1.76) 本みりん (2.64) うすくちしょうゆ (3.7)	①豚肉 (38.5) しょうが (1.76) こいくちしょうゆ (1.1) 片切り粉 (6.6) なたね油 (2.2) にんじん (16.5) たまねぎ (44) 里いも (33) 信州みそ (4.4) さとう (1.65) 料理酒 (1.65) うすくちしょうゆ (2.2) けずりぶし (0.55)	①まぐろフレーク (15) 鶏卵 (55) 牛乳 (10) じゃがいも (30) たまねぎ (30) にんじん (8) なたね油 (0.8) こしょう (0.01) ウスター・ソース (1.6) トマトケチャップ (8) トマトピューレ (1.6) さとう (0.4)
内容	②はくさい (70) 赤しそふりかけ (0.45) うすくちしょうゆ (1)	②大根葉 (60) にんじん (15) ごま油 (0.75) 食塩 (0.27) うすくちしょうゆ (2.05) 本みりん (1.5) 料理酒 (0.65)	②ひじき (4) にんじん (5) なたね油 (0.4) 三温糖 (0.8)	②小松菜 (70) しらすぼし (3) だし昆布 (1.1)	②ほうれん草 (20) キャベツ (60) コーン (5) さとう (1.3) 食塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.6) 米酢 (2.5) なたね油 (0.8)
後期食	③鶏卵 (30) ほうれん草 (20) 食塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)	③わかれ (3) たまねぎ (20) もやし (10) けずりぶし (1.4) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) 料理酒 (0.8) うすくちしょうゆ (3.2)	③切りふ (3) たまねぎ (25) 豆苗 (3) けずりぶし (1)	③フランクフルト (8) たまねぎ (30) にんじん (10) れんこん (15) だいこん (40) 白ねぎ (10) なたね油 (0.8) 食塩 (0.7)	
中期食	片切り粉 (0.8) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8)	④大豆 (33) 片切り粉 (4) なたね油 (3.5) しらすぼし (5) さとう (4) こいくちしょうゆ (1.2)	③ほうれん草 (15) たまねぎ (20) しめじ (5) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)	④くぎわかめ (15) 料理酒 (1) こいくちしょうゆ (2.2) 三温糖 (1.5)	
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草 ④片切り粉なし、なたね油(揚げ物用)なし	①板こんにゃくなし	①豚肉→豚ひき肉、なたね油(揚げ物用)なし ②いりごま→ねりごま	
	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草 ④片切り粉なし、なたね油(揚げ物用)なし けずりぶし	①板こんにゃくなし	①豚肉→豚ひき肉、なたね油(揚げ物用)なし ②いりごま→ねりごま ④けずりぶし	①チキンスープ
	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草 ④片切り粉なし、なたね油(揚げ物用)なし けずりぶし	①板こんにゃくなし	①豚肉→豚ひき肉、なたね油(揚げ物用)なし ②いりごま→ねりごま ④けずりぶし	①チキンスープ

月日	22日(木)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)
栄養量	エネルギー810kcal、たんぱく質35.1g	エネルギー772kcal、たんぱく質27.6g	エネルギー749kcal、たんぱく質36g	エネルギー833kcal、たんぱく質36g	エネルギー701kcal、たんぱく質36.5g
献立	麦ごはん 牛乳 ①たちうあの野菜あんかけ ②野菜の五目酢きんぴら ③赤だし ④ヨーグルト	ごはん 牛乳 ①根菜のドライカレー ②キャベツとコーンのソテー ③ほうれん草のスープ ④牛乳プリン	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉のごま焼き ②菊菜と白菜の土佐酢あえ ③もずくのすまし汁 ④金時豆の甘煮	ごはん 牛乳 ①豚肉の柳川風 ②切干大根と大根葉のあえもの ③じゃがいものみそ汁	①クリームスパゲティ 牛乳 ②小松菜のソテー ③コンソメスープ
おかず	①たちうおの激付 (60) なたね油 (1) たまねぎ (40) にんじん (10) 九条ねぎ (5) 片切り粉 (1) さとう (0.6) うすくちしょうゆ (0.9) こいくちしょうゆ (2.7) しょうが (0.8) けずりぶし (0.8)	①豚ひき肉 (52.8) にんじん (13.2) ごぼう (19.8) しょうが (0.66) つきこんにゃく (26.4) なたね油 (1.32) 赤みそ (2.64) 料理酒 (2.64) カレー粉 (0.66) トマトケチャップ (7.92) ウスター・ソース (3.6) 食塩 (0.24)	①鶏肉 (78) さとう (1.3) 料理酒 (1.3) 本みりん (1.3) こいくちしょうゆ (3.9) いりごま (5.2)	①鶏卵 (55) 片切り粉 (1.98) 豚肉 (33) ちくわ (11) たまねぎ (22) にんじん (11)	①スパゲティ (66) なたね油 (0.66) 鶏肉 (55) ベーコン (7.7) たまねぎ (88) にんじん (14.3)
内容	②ごぼう (10) つきこんにゃく (10) にんじん (10) かぼちゃ (35) なたね油 (1) 料理酒 (0.9) 食塩 (0.15) さとう (2.25) こいくちしょうゆ (2.25) 米酢 (2.7) いりごま (2) すりごま (1)	②菊菜 (春菊) (40) はくさい (50) 花かつお (1) 本みりん (1.3) こいくちしょうゆ (2.7) うすくちしょうゆ (0.5)	②小松菜 (65) にんじん (10)	②小松菜 (65) にんじん (10)	
後期食	③絹ごし豆腐 (25) なめこ (10) みつば (5) けずりぶし (1.4) 豆みそ (5.2) 信州みそ (1.2)	③ほうれん草 (20) たまねぎ (25) チキンスープ (15) うすくちしょうゆ (1.6) 食塩 (0.32) こしょう (0.01)	③もずく (15) たまねぎ (20) にんじん (5) けずりぶし (1)	③じゃがいも (20) たまねぎ (15)	
	④ヨーグルト 1個 (80)	④牛乳プリン 1個 (40)	④金時豆 (12) 三温糖 (4) うすくちしょうゆ (0.8)	④油あげ (8) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)	④油あげ (8) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)
中期食	①マッシュポテト ②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま	①つきこんにゃくなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、片切り粉 いりごま→ねりごま ②ほうれん草	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草 ③油あげ→絹ごし豆腐	①鶏肉→鶏ひき肉
初期食	①マッシュポテト ②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま	①つきこんにゃくなし	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、片切り粉 いりごま→ねりごま、けずりぶし ②ほうれん草	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草 ③油あげ→絹ごし豆腐	①鶏肉→鶏ひき肉、チキンスープ

\*献立は、諸事情により一部変更する場合があります。  
\*魚介類・海藻類は、いか及びえび・かに・その他甲殻類、またはアレルゲンである甲殻類由来のたんぱく質が極めて微量ながら検出される可能性があります。  
\*しらすぼしなどの小魚、魚の切り身、さば水煮等については、原料由来の魚卵が含まれる可能性があります。  
\*休日に学校行事等がある場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。

\*栄養量は、普通食の1食分のエネルギー量とたんぱく質量を記載しています。

