



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。

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
おかずの内容	① 鶏 肉 (55) じゃがいも (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) さいくしょうゆ (2.2)	① いわしすり身 (72) 九 条 ね ぎ (7.2) し ょ う が (0.36) 片 くり 粉 (4.56) さいくしょうゆ (0.58) 料 理 酒 (0.87) なたね油(揚げ物用) (2.52) さ と う (3.6) さいくしょうゆ (4.2) 本 み り ん (3.6) 片 くり 粉 (0.6)	① 厚 あ げ (55) 三 温 糖 (0.99) さいくしょうゆ (1.98) けずりぶし (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) うすくちしょうゆ (3.57) 片 くり 粉 (2.42) けずりぶし (0.88)	① 鶏 肉 (33) 鶏 卵 (60.5) 片 くり 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) けずりぶし (0.33)
	② キャベツ (50) にんじん (4) まくろフレーク (10) さ と う (0.5) 食 塩 (0.2) うすくちしょうゆ (1.6) 米 酢 (1.6)	② 豚 ひ き 肉 (10) ほうれん草 (40) にんじん (5) ご ま 油 (0.5) 信 州 み そ (2.7) さ と う (0.9) 本 み り ん (2.2) 料 理 酒 (0.5) さいくしょうゆ (0.9)	② 大 根 葉 (40) にんじん (10) 花 かつ お (1) い り ご ま (3) なたね油 (0.5) 本 み り ん (1.3) 料 理 酒 (0.6) うすくちしょうゆ (2.5)	② ひ じ き (4) れんこん (20) なたね油 (0.5) 三 温 糖 (0.96) 本 み り ん (2.04) さいくしょうゆ (3.36) けずりぶし (1.2)
	③ たまねぎ (20) 小 松 菜 (15) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)	③ 大 豆 (15) 黒 砂 糖 (2) 三 温 糖 (4) き な 粉 (2)	③ 切 り ぶ (1.5) わ か め (3) たまねぎ (20) けずりぶし (1.4) 信 州 み そ (4) 赤 み そ (2.4)	③ 小 松 菜 (20) えのきだけ (8) にんじん (5) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)
	④ ひ じ き (4.2) 油 あ げ (8.4) なたね油 (0.35) 三 温 糖 (0.7) 本 み り ん (1.89) さいくしょうゆ (2.66) けずりぶし (0.84)	④ ご ぼ う (15) たけのこ(缶) (10) にんじん (10) えのきだけ (5) けずりぶし (1.4) み つ ば (3) 料 理 酒 (0.8) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.88) 片 くり 粉 (0.8)		④ ヨーグルト 1個 (80)
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 けずりぶし	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 けずりぶし	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



がつみっ 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、鬼が苦手な鰯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	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オニオンスープ 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クレープイリチー ③ビーフンのスープ	麦ごはん 牛乳 ①高野どうふの卵とし ②小松菜とひじきの炒め物 ③のっぺい汁 ④いりじゃこ	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
おかずの内容	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) し ょ う が (2) 白 ね ぎ (4) 料 理 酒 (2.15) 赤 み そ (2) 三 温 糖 (0.75) さいくしょうゆ (0.3)	① 鶏 肉 (72) 料 理 酒 (1.44) 片 くり 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) 米 酢 (0.88)	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) けずりぶし (0.93) 鶏 卵 (30.36) 片 くり 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) パ タ ー (8.4) 小 麦 粉 (12) ローリエ (0.01) 食 塩 (0.84) こしょう (0.01) パーベキューソース (9) ウスターソース (3.36) さいくしょうゆ (1.56)
	② ほうれん草 (70) コ ー ン (10) なたね油 (0.7) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.1)	② 牛 肉 (27.5) し ょ う が (0.8) 糸こんにゃく (17.5) なたね油 (0.35) 三 温 糖 (1) 料 理 酒 (1.5) さいくしょうゆ (2.5)	② 豚 肉 (10) にんじん (5) 細切こんにゃく (1.5) 切干大根 (6.5) ご ま 油 (0.5) さ と う (0.8) 本 み り ん (2.4) 料 理 酒 (1) うすくちしょうゆ (3.5) けずりぶし (0.3)	② ひ じ き (2) 小 松 菜 (50) なたね油 (0.5) い り ご ま (3) さ と う (0.4) さいくしょうゆ (3) 本 み り ん (1)	② キャベツ (60) にんじん (5) 黄ピーマン (15) オリーブ油 (0.9) さ と う (1.4) 食 塩 (0.5) こしょう (0.01) 米 酢 (2.8)
	③ たまねぎ (50) なたね油 (0.5) チキンスープ (17) さいくしょうゆ (0.4) うすくちしょうゆ (1.6) 食 塩 (0.24) こしょう (0.01)	③ 小 松 菜 (60) にんじん (5) ねりごま (3.2) 本 み り ん (1.8) さいくしょうゆ (2.9) けずりぶし (0.1)	③ ビ ー フ ン (6) にんじん (5) たまねぎ (20) 干しいたけ (0.6) ほうれん草 (10) けずりぶし (1.4) 食 塩 (0.16) こしょう (0.01) 料 理 酒 (0.8) うすくちしょうゆ (3.2)	③ 里 い も (17) だ い こ ん (17) ご ぼ う (15) にんじん (5) けずりぶし (1.4) 九 条 ね ぎ (5.5) うすくちしょうゆ (2.8) さいくしょうゆ (0.8) 片 くり 粉 (1.2)	
	④ チーズ型 1個 (15)	④ は く さい (30) にんじん (5) 絹ごし豆腐 (20) けずりぶし (1.4) 本 み り ん (0.48) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.8) 片 くり 粉 (1.6)		④ しらすぼし (15) し ょ う が (1) 本 み り ん (1) 料 理 酒 (1)	③ ガトーショコラ 1個 (30)
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、けずりぶし 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、けずりぶし 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けずりぶし	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、けずりぶし 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けずりぶし	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マーボだいこん 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くさ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
おかずの内容	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）トウバンジャン（0.1） こいくちしょうゆ（2.97）食塩（0.11） こしょう（0.01）片くり粉（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） こいくちしょうゆ（3.52）けずりぶし（2.2） だし昆布（1.1）	①豚肉（38.5）しょうが（1.76） こいくちしょうゆ（1.1）片くり粉（6.6） なたね油（揚げ物用）（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）
	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） 本みりん（2.4）こいくちしょうゆ（3） けずりぶし（0.96）	②小松菜（70）しらすぼし（3） いりごま（3）なたね油（0.7） 本みりん（1.1）料理酒（0.5） こいくちしょうゆ（1.5）	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）
	③鶏卵（30）ほうれん草（20） 食塩（0.1）うすくちしょうゆ（2.4） 片くり粉（0.8）けずりぶし（1） だし昆布（0.8）	③わかめ（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）	③切りふ（3）たまねぎ（25） 豆苗（3）けずりぶし（1） だし昆布（0.8）食塩（0.1） うすくちしょうゆ（2.4）	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） こしょう（0.01）うすくちしょうゆ（1） ローリエ（0.01）
	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草 ④片くり粉なし、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	
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草 ④片くり粉なし、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
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草 ④片くり粉なし、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
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片くり粉なし、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たちうおの野菜あんかけ 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
おかずの内容	①たちうお煮粉付（60）なたね油（1） たまねぎ（40）にんじん（10） 九条ねぎ（5）片くり粉（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） こしょう（0.01）ガーリックパウダー（0.11） こいくちしょうゆ（1.8）	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）片くり粉（1.98） 豚肉（33）ちくわ（11） たまねぎ（22）にんじん（11） ごぼう（11）みつば（3.3） なたね油（1.1）さとう（0.77） 本みりん（2.42）うすくちしょうゆ（5.28）	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） しめじ（11）なたね油（1.43） なたね油（1.43）バター（3.63） 小麦粉（6.05）ピザ用チーズ（11） スキムミルク（5.5）生クリーム（11） 食塩（1.1）こしょう（0.01）
	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キャベツ（55）にんじん（5） コーン（5）なたね油（0.4） 食塩（0.4）こしょう（0.01）	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） 米酢（1.5）だし昆布（0.2）	②切干大根（4）にんじん（5） 三温糖（0.85）本みりん（1.2） うすくちしょうゆ（3）けずりぶし（0.6） 大根葉（50）うすくちしょうゆ（1.1） けずりぶし（0.1）	②小松菜（65）にんじん（10） 食塩（0.2）こしょう（0.01） うすくちしょうゆ（1.1）なたね油（0.7）
	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） だし昆布（0.8）食塩（0.16） うすくちしょうゆ（2.4）	③じゃがいも（20）たまねぎ（15） 油あげ（8）けずりぶし（1.4） 信州みそ（4）赤みそ（2.4）	③キャベツ（40）たまねぎ（10） チキンスープ（15）うすくちしょうゆ（1.84） 食塩（0.25）こしょう（0.01）
	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）		
後期食	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、片くり粉 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
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、片くり粉 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
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、片くり粉 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

*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。

*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、またはアレルギー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。

