



令和8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	2 日 (月)	3 日 (火)	4 日 (水)
栄養量	エネルギー799kcal、たんぱく質31.7g	エネルギー836kcal、たんぱく質37.6g	エネルギー809kcal、たんぱく質33.7g
献立	麦ごはん 牛乳 ①関東煮 ②ごま酢あえ ③ふのみそ汁 ④ヨーグルト	ごはん 牛乳 ①いわしのつくね ②白菜の煮つけ ③もずくのすまし汁 ④きなこ豆	麦ごはん 牛乳 ①豚丼の具 ②ひじきと切干大根のあえもの ③むらくも汁
おかずの内容	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 (11) だ い こ ん (49.5) 板こんにゃく (16.5) さ と う (1.59) 本 み り ん (2.38) うすくちしょうゆ (3.34) こいくちしょうゆ (3.17) だし 昆 布 (1.1) けずりぶし (2.2)	① いわしすり身 (42) 鶏 ひ き 肉 (30) 青 ね ぎ (7.2) し ょ う が (0.36) 片 くり 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) (3.6) さ と う (3.6) こいくちしょうゆ (4.2) 本 み り ん (3.6) 片 くり 粉 (0.6)	① 豚 肉 (66) た ま ね ぎ (54) に ん に く (0.72) し ょ う が (1.2) こ し ょ う (0.01) な た ね 油 (1.2) さ と う (2.16) 料 理 酒 (3.24) 本 み り ん (2.16) こいくちしょうゆ (3.24) 赤 み そ (3.24)
	② キャベツ (70) に ん じ ん (10) すりごま (4) さ と う (1.1) うすくちしょうゆ (3) 米 酢 (1.6)	② 小 松 菜 (20) は く さ い (70) に ん じ ん (10) え の き だ け (10) うすくちしょうゆ (4) けずりぶし (1)	② ひ じ き (3) 切 干 大 根 (4.5) に ん じ ん (5) な た ね 油 (0.5) さ と う (0.8) うすくちしょうゆ (2) けずりぶし (0.5) 大 根 葉 (10) さ と う (0.8) うすくちしょうゆ (1.5) 米 酢 (2) い り ご ま (2) すりごま (2)
	③ 切 り ぶ (2) た ま ね ぎ (10) ほうれん草 (15) けずりぶし (1.9) 信 州 み そ (4) 赤 み そ (2.4)	けずりぶし (1) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)	③ 鶏 卵 (15) た ま ね ぎ (20) に ん じ ん (5) 水 菜 (10) 料 理 酒 (0.8) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) 片 くり 粉 (0.8) だし 昆 布 (0.8) けずりぶし (1)
	④ ヨーグルト 1個 (80)	④ 大 豆 (15) 黒 砂 糖 (2) 三 温 糖 (4) き な 粉 (2)	
後期食	①板こんにゃくなし ②すりごま→ねりごま	①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・すりごま→ねりごま
中期食	①板こんにゃくなし ②すりごま→ねりごま	①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・すりごま→ねりごま
初期食	①板こんにゃくなし ②すりごま→ねりごま	①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・すりごま→ねりごま



がつみっ か せつぶん
2月3日は「節分」です。



「節分」は冬から春になる節目の日で、冬が終わり春の始まりとされる「立春」の前の日をいいます。

「節分」には、邪気を追い払う行事が行われます。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します。また、1年間健康に過ごせるようにと、煎った「大豆」を自分の歳の数だけ食べたり、1年の幸福を願って、その年に縁起がいいとされる方角(恵方)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、3日(火)に節分献立として、「いわしのつくね」や「きなこ豆」が登場します！「新しい1年がい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	5 日 (木)	6 日 (金)	9 日 (月)	10 日 (火)	12 日 (木)
栄養量	エネルギー744kcal、たんぱく質34.5g	エネルギー787kcal、たんぱく質31.3g	エネルギー811kcal、たんぱく質32.2g	エネルギー852kcal、たんぱく質37.3g	エネルギー704kcal、たんぱく質36.6g
献立	①ツナと豆乳のスパゲティ 牛乳 ②ジャーマンポテト ③ほうれん草のスープ ④りんごゼリー	ごはん 牛乳 ①和風オムレツ ②小松菜のおかか炒め ③かぼちゃのみそ汁 ④くきわかめのあっさり煮	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大根の炒め煮 ②野菜の五目酢きんぴら ③豆乳のみそ汁 ④大根葉とじゃこの炒め物	バターうずまきパン 牛乳 ①とうふのミートソース煮 ②ほうれん草のソテー ③ポトフ	ごはん 牛乳 ①かれのいの煮つけ ②おから ③さつま汁
おかずの内容	① スパゲティ (66) まぐろフレーク (55) たまねぎ (88) に ん じ ん (11) し め じ (16.5) な た ね 油 (1.1) 食 塩 (1.1) こ し ょ う (0.01) うすくちしょうゆ (3.3) 本 み り ん (2.2) 豆 乳 (110)	① 鶏 ひ き 肉 (20) た ま ね ぎ (50) に ん じ ん (10) な た ね 油 (0.8) こいくちしょうゆ (2.7) うすくちしょうゆ (0.9) さ と う (1) 本 み り ん (1.6) 鶏 卵 (55) 片 くり 粉 (1) けずりぶし (0.5)	① 豚 肉 (44) し ょ う が (1.1) な た ね 油 (1.1) だ い こ ん (104.5) に ん じ ん (16.5) 三 温 糖 (0.99) こいくちしょうゆ (3.47) うすくちしょうゆ (1.29) 本 み り ん (1.29) 料 理 酒 (0.99)	① 焼き豆腐 (55) 三 温 糖 (0.99) こいくちしょうゆ (1.98) けずりぶし (1.1) 鶏 ひ き 肉 (33) た ま ね ぎ (55) に ん じ ん (6.6) な た ね 油 (0.77) 米 粉 (1.98) トマトケチャップ (16.5) トマトピューレ (4.4) ウスターソース (3.3) 食 塩 (0.06) こ し ょ う (0.01) ピザ用チーズ (11)	① か れ い (70) 三 温 糖 (0.7) 料 理 酒 (1.75) こいくちしょうゆ (1.33)
	② じゃがいも (60) ベーコン (7) なたね油 (0.5) 食 塩 (0.1) こ し ょ う (0.01)	② 小 松 菜 (40) に ん じ ん (10) 花 かつ お (1) い り ご ま (4) 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 れ ん こ ん (10) に ん じ ん (10) か ぼ ち ゃ (30) つきこんにゃく (15) な た ね 油 (1) 料 理 酒 (0.9) 食 塩 (0.1) 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 (2)	② ほうれん草 (70) コーンス (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 お か ら (20) 油 あ げ (5) に ん じ ん (3) た ま ね ぎ (10) 干しいたけ (0.3) な た ね 油 (0.4) 三 温 糖 (0.7) 本 み り ん (1.2) こいくちしょうゆ (1) うすくちしょうゆ (1.3) けずりぶし (0.3)
	③ ほうれん草 (25) たまねぎ (20) に ん じ ん (5) 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)	③ か ぼ ち ゃ (30) た ま ね ぎ (15) けずりぶし (1.9) 信 州 み そ (4) 赤 み そ (2.4)	③ し め じ (5) ご ぼ う (10) た ま ね ぎ (10) けずりぶし (1.9) 信 州 み そ (4) 赤 み そ (2.4) 豆 乳 (35)	③ じゃがいも (40) たまねぎ (40) に ん じ ん (15) 白 ね ぎ (10) セ ロ リ (8) な た ね 油 (0.8) 食 塩 (0.7) こ し ょ う (0.01) うすくちしょうゆ (1.5) ローリエ (0.01) チキンスープ (10)	③ 鶏 肉 (15) に ん じ ん (5) だ い こ ん (30) 青 ね ぎ (5) 赤 み そ (2.4) 信 州 み そ (4) 煮 干 し (3)
	④ りんごゼリー 1個 (40)	④ くきわかめ (15) 料 理 酒 (1) こいくちしょうゆ (2.2) 三 温 糖 (1.5)	④ 大 根 葉 (45) しらすほし (4) な た ね 油 (1) 本 み り ん (1.1) 料 理 酒 (0.5) こいくちしょうゆ (1.3)		
後期食		②いりごま→ねりごま	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま ④ほうれん草		①たまねぎ、片くり粉 ②油あげ→絹ごし豆腐
中期食	①チキンスープ ②チキンスープ	②いりごま→ねりごま ④けずりぶし	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま ④ほうれん草		①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐
初期食	①チキンスープ ②チキンスープ	②いりごま→ねりごま ④けずりぶし	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま ④ほうれん草		①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐



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	13 日（金）	16 日（月）	17 日（火）	18 日（水）	19 日（木）
栄養量	エネルギー912kcal、たんぱく質32.3g	エネルギー745kcal、たんぱく質33.7g	エネルギー869kcal、たんぱく質40.4g	エネルギー744kcal、たんぱく質39.1g	エネルギー793kcal、たんぱく質30.5g
献立	麦ごはん 牛乳 ①ポークカレー ②ひじきのソテー ③牛乳プリン	ごはん 牛乳 ①プリプリ中華炒め ②小松菜と卵の炒め物 ③わかめのみそスープ	黒糖コッペパン 牛乳 ①ポークビーンズ ②ごぼうのサラダ ③コンソメスープ ④チーズ（型）	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉のみぞれ煮 ②高野豆腐の卵とじ ③赤だし	ごはん 牛乳 ①肉じゃが ②ほうれん草と白菜の土佐酢あえ ③にゅうめん
おかずの内容	① 豚 肉（42）ガーリックパウダー（0.12） こしょう（0.01）じゃがいも（66） たまねぎ（72）にんじん（18） しょうが（0.6）なたね油（1.2） なたね油（1.2）バター（4.8） 小麦粉（7.2）カレー粉（0.96） スキムミルク（6）ピザ用チーズ（6） トマトピューレ（7.2）フルーツチャツネ（3） バーベキューソース（6）ウスターソース（2.4） 食 塩（0.84）オールスパイス（0.04） こいくちしょうゆ（2.04）ローリエ（0.01）	① 鶏 肉（66）料 理 酒（1.21） こいくちしょうゆ（1.98）ごま油（0.55） 板こんにゃく（33）たまねぎ（16.5） にんじん（22）たけのこ缶（19.8） 干しいたけ（1.32）しょうが（1.1） にんにく（0.66）なたね油（0.88） さとう（1.76）こいくちしょうゆ（2.09） うすくちしょうゆ（1.54）トウバンジャン（0.11） 片くり粉（1.32）米 酢（0.55）	① 大 豆（24.2）豚 肉（30.25） たまねぎ（60.5）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 鶏 肉（60）料 理 酒（1.2） 片くり粉（2.4）だいこん（42） 青 ね ぎ（3.6）料 理 酒（3） こいくちしょうゆ（0.96）うすくちしょうゆ（3） さとう（1.2）本みりん（0.6） だし昆布（0.72）片くり粉（0.6）	① 牛 肉（49.5）じゃがいも（77） たまねぎ（38.5）にんじん（11） なたね油（1.1）三 温 糖（1.98） 料 理 酒（1.98）こいくちしょうゆ（5.94）
	② ひ じ き（2）まぐろフレーク（10） にんじん（10）大 根 葉（10） なたね油（1）さとう（0.44） うすくちしょうゆ（1.3）食 塩（0.1） こしょう（0.01）	② 小 松 菜（60）鶏 卵（20） 片くり粉（0.2）なたね油（0.5） こしょう（0.01）うすくちしょうゆ（1.8） なたね油（1）	② まぐろフレーク（10）ご ぼ う（40） にんじん（10）すりごま（4） さとう（0.8）うすくちしょうゆ（2） 米 酢（2）こしょう（0.01）	② 高野豆腐（7）にんじん（5） たまねぎ（15）さとう（2.7） うすくちしょうゆ（3.5）けずりぶし（0.7） 鶏 卵（23）片くり粉（0.5）	② ほうれん草（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）
	③ 牛乳プリン 1個（40）	③ わ か め（2）だいこん（25） も や し（20）こしょう（0.01） ごま油（1）チキンスープ（5） けずりぶし（1.5）信州みそ（4） 赤 み そ（2.4）	③ キャベツ（30）たまねぎ（20） 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）	③ たまねぎ（20）な め こ（10） 小 松 菜（20）けずりぶし（1.9） 豆 み そ（5.2）信州みそ（1.2）	③ そうめん（10）たまねぎ（15） み つ ば（3）うすくちしょうゆ（2.4） 食 塩（0.1）本みりん（0.24） だし昆布（0.8）けずりぶし（1）
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし じゃがいも	②すりごま→ねりごま ④チーズ（型）→クリームチーズ、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②高野豆腐→絹ごし豆腐	①牛肉→牛ひき肉
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし じゃがいも	②すりごま→ねりごま ④チーズ（型）→クリームチーズ、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②高野豆腐→絹ごし豆腐	①牛肉→牛ひき肉
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし じゃがいも	②すりごま→ねりごま ④チーズ（型）→クリームチーズ、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②高野豆腐→絹ごし豆腐	①牛肉→牛ひき肉

月日	20 日（金）	24 日（火）	25 日（水）	26 日（木）	27 日（金）
栄養量	エネルギー736kcal、たんぱく質35.3g	エネルギー880kcal、たんぱく質33.1g	エネルギー813kcal、たんぱく質40.5g	エネルギー827kcal、たんぱく質30.4g	エネルギー827kcal、たんぱく質36.3g
献立	麦ごはん 牛乳 ①ホキのねぎみそ焼き ②ひじきの煮つけ ③野菜の沢煮わん ④金時豆の甘煮	ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆の中華煮 ②はるさめの炒め物 ③白菜のスープ ④ガトーショコラ	麦ごはん 牛乳 ①親子煮 ②大根葉とキャベツのごまあえ ③ごぼうのみそ汁 ④いりじゃこ	ごはん 牛乳 ①豚肉のケチャップ煮 ②切干大根と水菜のナムル ③コンソープ ④ヨーグルト	麦ごはん 牛乳 ①厚あげのごまみそそばろ ②小松菜の煮びたし ③かきたま汁
おかずの内容	① ホ キ（70）料 理 酒（2.52） 青 ね ぎ（22）三 温 糖（1.32） 料 理 酒（3.52）本みりん（1.76） 赤 み そ（3.96）	① 豚 肉（36.3）大 豆（24.2） 白 ね ぎ（6.05）たまねぎ（33） にんじん（12.1）さとう（1.65） 料 理 酒（1.1）本みりん（1.1） こいくちしょうゆ（4.4）オイスターソース（2.2） トウバンジャン（0.11）	① 鶏 肉（33）鶏 卵（60.5） 片くり粉（2.2）たまねぎ（49.5） にんじん（11）さとう（0.5） うすくちしょうゆ（5.15）けずりぶし（0.33）	① 豚 肉（44）じゃがいも（66） たまねぎ（22）なたね油（1.1） さとう（0.99）トマトケチャップ（7.48） ウスターソース（3.96）	① 厚 あ げ（55）三 温 糖（0.99） こいくちしょうゆ（1.98）けずりぶし（1.1） 鶏ひき肉（33）しょうが（0.33） 里 い も（33）たまねぎ（16.5） なたね油（1.1）三 温 糖（1.76） 料 理 酒（0.77）信州みそ（4.4） うすくちしょうゆ（0.99）すりごま（3.85） ねりごま（2.75）けずりぶし（0.33）
	② ひ じ き（5）鶏 肉（12） にんじん（10）なたね油（0.5） 三 温 糖（1）本みりん（2.7） こいくちしょうゆ（3.8）けずりぶし（1.2）	② 緑豆はるさめ（6）たまねぎ（25） たけのこ缶（10）も や し（20） 干しいたけ（0.3）ごま油（1） 料 理 酒（1）食 塩（0.2） こしょう（0.01）うすくちしょうゆ（2.5）	② 大 根 葉（70）キャベツ（20） すりごま（3.5）ねりごま（1） 本みりん（1.7）こいくちしょうゆ（3.4） けずりぶし（0.2）	② 切干大根（5）にんじん（5） さとう（0.65）うすくちしょうゆ（1.35） けずりぶし（0.3）水 菜（10） ごま油（0.72）さとう（0.65） うすくちしょうゆ（1.35）米 酢（1.22）	② 小 松 菜（60）えのきだけ（10） にんじん（5）さとう（0.5） 本みりん（1.2）うすくちしょうゆ（2） こいくちしょうゆ（0.5）けずりぶし（0.2）
	③ たまねぎ（10）も や し（20） にんじん（10）えのきだけ（5） だし昆布（0.8）けずりぶし（1） 料 理 酒（0.8）食 塩（0.1） うすくちしょうゆ（2.4）片くり粉（0.8）	③ はくさい（40）ほうれん草（10） しょうが（0.3）ごま油（1） チキンスープ（15）食 塩（0.4） こしょう（0.01）うすくちしょうゆ（0.8）	③ たまねぎ（20）ご ぼ う（12） にんじん（5）けずりぶし（1.9） 赤 み そ（2.4）信州みそ（4）	③ たまねぎ（30）にんじん（5） クリームコーン缶（25）けずりぶし（1.9） 食 塩（0.2）こしょう（0.01） うすくちしょうゆ（1.84）	③ 鶏 卵（30）たまねぎ（15） 青 ね ぎ（5）食 塩（0.1） うすくちしょうゆ（2.4）片くり粉（0.8） だし昆布（0.8）けずりぶし（1）
	④ 金 時 豆（12）三 温 糖（4） うすくちしょうゆ（0.8）	④ ガトーショコラ 1個（30）	④ しらすぼし（15）しょうが（1） 本みりん（1）料 理 酒（1）	④ ヨーグルト 1個（90）	
後期食	①たまねぎ、片くり粉 ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草、すりごまなし	①豚肉→豚ひき肉	①すりごまなし
中期食	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ ④豆乳	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草、すりごまなし ④けずりぶし	①豚肉→豚ひき肉	①すりごまなし
初期食	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ ④豆乳	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草、すりごまなし ④けずりぶし	①豚肉→豚ひき肉	①すりごまなし

＊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。

