



令和8年4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	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)
栄養量	エネルギー907kcal、たんぱく質29.6g	エネルギー698kcal、たんぱく質29.2g	エネルギー750kcal、たんぱく質32.2g	エネルギー812kcal、たんぱく質28g	エネルギー798kcal、たんぱく質32.2g
献立	ごはん 牛乳 ①ポークカレー ②ひじきのごまサラダ ③牛乳プリン	麦ごはん 牛乳 ①かれのいの煮つけ ②煮びたし ③むらくも汁 ④金時豆の甘煮	黒糖コッペパン 牛乳 ①ミートローフ ②小松菜のソテー ③コンソメスープ ④チーズ(型)	ごはん 牛乳 ①ツナごぼうごはんの具 ②ほうれん草ともやしのごまあえ ③赤だし	麦ごはん 牛乳 ①親子煮 ②ひじきの五目煮 ③ふのすまし汁 ④大根葉とひき肉の炒め物
おかずの内容	①豚肉(42)ガーリックパウダー(0.12) しょうが(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kim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) パーベキューソース(6) ウスターソース(2.4) 食塩(0.84) オールスパイス(0.04) かいししょうゆ(2.04) ローリエ(0.01) ②ひじき(3) にんじん(10) さとう(0.2) うすくちしょうゆ(1) けずりぶし(0.8) コーン(10) 小松菜(20) すりごま(4) さとう(0.8) うすくちしょうゆ(2) 米酢(2) ③牛乳プリン1個(40)	①かれい(50) 三温糖(0.5) 料理酒(1.25) かいししょうゆ(0.95) ②ほうれん草(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) かいししょうゆ(0.5) けずりぶし(0.2) ③鶏卵(25) もやし(10) たまねぎ(25) 青ねぎ(3) 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金時豆(12) 三温糖(4) うすくちしょうゆ(0.8)	①鶏ひき肉(30) 豚ひき肉(30) たまねぎ(24) なたね油(0.5) にんじん(5) 三度豆(5) 料理酒(1) 食塩(0.3) しょうが(0.01) 片くり粉(3) なたね油(0.5) トマトケチャップ(8) トマトピューレ(1.6) ウスターソース(1.6) さとう(0.4) ②小松菜(65) にんじん(10) 食塩(0.2) しょうが(0.01) うすくちしょうゆ(1.1) なたね油(0.7) ③たまねぎ(50) セロリ(10) チキンスープ(15) うすくちしょうゆ(1.84) 食塩(0.25) しょうが(0.01) ④チーズ(型)1個(15)	①まろろ(57.6) ごぼう(21.6) にんじん(12) しょうが(0.43) なたね油(1.2) さとう(1.73) 本みりん(2.38) 料理酒(1.19) かいししょうゆ(2.7) うすくちしょうゆ(0.54) ②ほうれん草(70) もやし(20) すりごま(3.5) ねりごま(1) 本みりん(1.7) かいししょうゆ(3.4) けずりぶし(0.2) ③絹ごし豆腐(25) たまねぎ(10) みつば(3) けずりぶし(1.9) 豆みそ(5.2) 信州みそ(1.2)	①鶏肉(33) 鶏卵(60.5) 片くり粉(2.2) たまねぎ(49.5) 青ねぎ(11) さとう(0.5) うすくちしょうゆ(5.15) けずりぶし(0.33) ②ひじき(5) ちくわ(5) にんじん(10) つきこんじやく(13) なたね油(0.5) 三温糖(1) 本みりん(2.3) うすくちしょうゆ(2) かいししょうゆ(2) けずりぶし(1) ③切りふ(2) たまねぎ(25) にんじん(5) 豆苗(3) だし昆布(0.8) けずりぶし(1) 食塩(0.1) うすくちしょうゆ(2.4) ④大根葉(40) 牛ひき肉(15) なたね油(0.5) 料理酒(0.8) 洋からし(0.05) うすくちしょうゆ(1.7) 本みりん(0.4)
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、片くり粉	④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	②すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし、じゃがいも ④ほうれん草
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし	①チキンスープ ④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	②すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし、じゃがいも ④ほうれん草
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし	①チキンスープ ④チーズ(型)→クリームチーズ、たまねぎ	②すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし、じゃがいも ④ほうれん草

月日	17日(金)	20日(月)
栄養量	エネルギー810kcal、たんぱく質29.5g	エネルギー778kcal、たんぱく質28.3g
献立	ごはん 牛乳 ①肉じゃが(みそ味) ②酢のもの ③野菜の沢煮わん ④ヨーグルト	麦ごはん 牛乳 ①家常豆腐 ②切干大根のナムル ③ビーフンスープ
おかずの内容	①豚肉(49.5) じゃがいも(88) たまねぎ(38.5) なたね油(1.1) 三温糖(2.2) 料理酒(2.2) 赤みそ(2.97) 信州みそ(3.52) うすくちしょうゆ(0.99) ②キャベツ(50) にんじん(4) わかめ(2.5) さとう(0.5) 食塩(0.2) うすくちしょうゆ(1.6) 米酢(1.6) ③もやし(10) たまねぎ(15) にんじん(10) えのきだけ(5) みつば(3) 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) ④ヨーグルト1個(80)	①厚あげ(55) 三温糖(0.99) かいししょうゆ(1.98) けずりぶし(1.1) 豚肉(33) たまねぎ(49.5) にんじん(11) にんにく(0.22) なたね油(1.32) 赤みそ(2.48) さとう(0.89) オイスターソース(0.89) トウバンジャン(0.1) かいししょうゆ(1.19) 片くり粉(1.1) ②切干大根(5) にんじん(5) さとう(0.6) うすくちしょうゆ(1.5) けずりぶし(0.2) 小松菜(20) ごま油(0.8) さとう(0.72) うすくちしょうゆ(2.25) 米酢(1.35) ③ビーフン(6) もやし(25) しょうが(0.3) 豆苗(3) 食塩(0.24) うすくちしょうゆ(1.84) チキンスープ(15)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	
中期食	①豚肉→豚ひき肉	
初期食	①豚肉→豚ひき肉	

給食の内容について

主食 主にエネルギーとなる食べ物です。ごはん・パン・めんがあります。

ごはん 京都府内産の米を学校の給食室で炊きます。白ごはんと麦ごはんが交互に出ています。

麦ごはん 麦ごはんは、大麦を10パーセント入れて炊きます。

セルフ混ぜごはん・丼 具を自分でごはんに入れて混ぜたり、のせたりします。とりめし・ちらしずし・ガバオライス・ツナそばら丼などがあります。

パン バターうすまきパン・黒糖コッペパン・味つけコッペパンなどの種類があります。パンがゆは、学校の給食室で作ります。

めん類 みそうどん・ちゃんぽんめん・ボロネーゼスパゲティ・フォーなどたくさん種類があります。

牛乳 カルシウムが多く含まれていて、効果的に摂り入れられるので、毎日つきます。

その他 主食・主菜・副菜以外の汁物・果物・デザートなどがこれに当たります。不足しがちな栄養素・水分を補ったり、献立に彩りや楽しさを添えたりします。



おかず **主菜** 魚・肉・卵・大豆製品などが主な食材で、中心となるおかずです。たんぱく質や脂質の供給源になります。

副菜 野菜・いも・海藻・きのこなどの食材を主に使ったおかずです。ビタミン類・ミネラル・食物繊維の供給源になります。

★実施期間と回数★

4/10(金)～7/21(火)	68回	195回
8/24(月)～12/24(木)	83回	
1/12(火)～3/18(木)	44回	

* 休日参観の日は、給食を実施します。その場合、原則的に代休日の献立が当日の献立となります。
* 3月は、卒業式で2回給食を実施しない日があります。北総合支援学校中央分校のみ、卒業式の日が異なるため、給食実施日も異なります。給食実施回数は変わりません。



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	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)
栄養量	エネルギー827kcal、たんぱく質32.2g	エネルギー745kcal、たんぱく質27.4g	エネルギー759kcal、たんぱく質26.9g	エネルギー749kcal、たんぱく質29.9g	エネルギー765kcal、たんぱく質32g
献立	バターうずまきパン 牛乳 ①春野菜のクリームシチュー ②ほうれん草とコーンのソテー ③パインゼリー	ごはん 牛乳 ①高野豆腐のそぼろ煮 ②大根葉のおかか炒め ③えのきのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①さばのしょうが煮 ②野菜の五目酢きんぴら ③キャベツのすまし汁	ごはん 牛乳 ①鶏肉と野菜の煮つけ ②小松菜と卵の炒め物 ③油あげのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①とうふのチャンプル ②切干大根の煮つけ ③ほうれん草のみそ汁 ④いりじゃこ
おかずの内容	①鶏肉(38.5)じゃがいも(44)たまねぎ(38.5)にんじん(16.5)キャベツ(38.5)なたね油(1.21)なたね油(1.21)バター(3.03)小麦粉(4.84)スキムミルク(6.05)ピザ用チーズ(6.05)食塩(0.99)こしょう(0.01) 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)うすくちょうゆ(1.1) ③パインゼリー1個(50)	①高野豆腐(11)さとう(1.21)うすくちょうゆ(3.08)けずりぶし(1.1)豚ひき肉(27.5)たまねぎ(33)にんじん(11)しょうが(0.88)なたね油(0.88)さとう(0.99)本みりん(0.99)料理酒(0.5)うすくちょうゆ(1.98)片くり粉(2.2)けずりぶし(1.1) ②大根葉(40)にんじん(10)花かつお(1)なたね油(0.5)本みりん(1.3)料理酒(0.6)うすくちょうゆ(2.5) ③えのきだけ(10)たまねぎ(25)けずりぶし(1.9)青ねぎ(5)信州みそ(4)赤みそ(2.4)	①さば(70)しょうが(2.8)三温糖(0.78)料理酒(1.52)こいくちょうゆ(1.61) ②ごぼう(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)こいくちょうゆ(2.25)米酢(2.7)いりごま(2)すりごま(1) ③キャベツ(20)たまねぎ(10)だし昆布(0.8)けずりぶし(1)食塩(0.1)うすくちょうゆ(2.4)	①鶏肉(49.5)じゃがいも(55)たまねぎ(44)にんじん(16.5)なたね油(0.77)三温糖(0.55)本みりん(1.87)うすくちょうゆ(3.19)こいくちょうゆ(2.2) 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)うすくちょうゆ(1.8)なたね油(1) ③油あげ(8)わかめ(3)たまねぎ(20)けずりぶし(1.9)信州みそ(4)赤みそ(2.4)	①焼き豆腐(33)三温糖(0.59)こいくちょうゆ(1.19)けずりぶし(0.66)豚肉(38.5)たまねぎ(44)にんじん(16.5)もやし(22)鶏卵(27.5)片くり粉(1.21)なたね油(1.65)食塩(0.22)こしょう(0.01)うすくちょうゆ(3.3) ②切干大根(7)にんじん(5)三度豆(5)三温糖(1.44)うすくちょうゆ(3.6)けずりぶし(2.4) ③ほうれん草(25)たまねぎ(15)けずりぶし(1.9)信州みそ(4)赤みそ(2.4) ④しらすぼし(10)しょうが(1)本みりん(1)料理酒(1)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐 ②ほうれん草	①たまねぎ、片くり粉 ②つきこんにゃくなし、いりごま・すりごま→ねりごま	③油あげ→絹ごし豆腐	①豚肉→豚ひき肉
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐、片くり粉なし ②ほうれん草	①たまねぎ、片くり粉、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	③油あげ→絹ごし豆腐	①豚肉→豚ひき肉 ④けずりぶし
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐、片くり粉なし ②ほうれん草	①たまねぎ、片くり粉、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	③油あげ→絹ごし豆腐	①豚肉→豚ひき肉 ④けずりぶし

月日	28日(火)	30日(木)
栄養量	エネルギー694kcal、たんぱく質26g	エネルギー749kcal、たんぱく質30.7g
献立	①イタリアンスパゲティ 牛乳 ②春野菜のさっぱりツナポテト ③小松菜のスープ ④ヨーグルト	ごはん 牛乳 ①鶏肉と大豆の中華煮 ②大根葉とにんじんのごま油炒め ③もずくと卵のスープ
おかずの内容	①スパゲティ(66)ベーコン(13.2)フランクフルト(22)たまねぎ(74.8)ホルトトマト(16.5)ピーマン(11)にんにく(0.28)オリーブ油(0.88)トマトピューレ(9.24)トマトケチャップ(28.6)ウスターソース(6.05)食塩(0.55)こしょう(0.01) ②まろろフレック(10)じゃがいも(30)キャベツ(20)にんじん(10)グリーンアスパラ(10)さとう(0.3)食塩(0.5)こしょう(0.01)本みりん(1)米酢(1)なたね油(0.7) ③小松菜(20)にんじん(5)たまねぎ(25)チキンスープ(15)うすくちょうゆ(1.6)食塩(0.32)こしょう(0.01) ④ヨーグルト1個(80)	①鶏肉(36.3)大豆(24.2)干しいたけ(1.21)たまねぎ(30.25)にんじん(12.1)さとう(1.65)料理酒(1.1)本みりん(1.1)こいくちょうゆ(4.4)オスターソース(2.2)トウバンジャン(0.11) ②大根葉(60)にんじん(15)ごま油(0.75)食塩(0.2)うすくちょうゆ(2.05)本みりん(1.5)料理酒(0.65) ③鶏卵(15)もずく(10)たまねぎ(10)料理酒(0.8)食塩(0.24)こしょう(0.01)うすくちょうゆ(1.84)片くり粉(0.8)だし昆布(0.8)けずりぶし(1)
後期食	①なたね油	②ほうれん草
中期食	①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ	②ほうれん草
初期食	①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ	②ほうれん草

一人ひとりのニーズに応じた給食

=年齢に応じて=

小学部1年生から高等部3年生までの幅広い年齢に応じ、4段階(低学年・中学年・高学年・中高等部)の栄養量で給食を提供します。

=嚥下・咀嚼能力に応じて=

普通食の他に、3つの形態を提供します。

後期食

やわらかく調理した食材を食べやすい大きさにし、歯茎でつぶせる硬さにした形態

中期食

後期食を少し粒が残る程度に調理し、舌で上あごに押しつけてつぶせる硬さにした形態

初期食

後期食を粒のないなめらかなペースト状にした形態

=個々の状態に応じて=

アレルギー対応食

●医師の診断によりアレルギー物質の除去が必要とされる児童生徒に、給食として可能な限りの対応を行います。原則として除去の対象は、27品目(たまご、そば、乳、小麦、落花生、えび、かに、くるみ、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、鮭、さば、大豆、鶏肉、豚肉、松茸、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ)です。アレルギー物質を含む食材を除去し、対応食を提供します。(ただし、特別な食品を購入しての対応はできません。)

*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。
*揚げ物の献立の油については、給食献立表に油(揚げ物用)と表記します。揚げ油は、支援学校給食以外の調理で使用することもあるため、他の食材の成分等が油に残っている可能性があります。

カロリー調整食

●エネルギーの過剰摂取傾向にある児童生徒に対して、医師や家庭と相談のうえ実施します。家庭と学校で連携をとりながら進めていきます。
●基準のエネルギー量から約15%カットしたものを提供します。

*「アレルギー対応食」、「カロリー調整食」の実施に当たっては、手続きが必要です。学校に相談してください。

献立表の見方

- ◆栄養量は、普通食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。
- ◆おかずの内容には、普通食の食材と分量を記載しています。
- ◆後期食・中期食・初期食には、形態にあわせて食材を変更した内容を記載しています。(ただし、食材をまとめたり、とろみをつけたりするために使用するコーンスターチは、記載しません。)

「和(なごみ)献立」

京の伝統食や行事にちなんだ献立、季節感の味わえる旬の食材を使った献立、素材や出汁のうま味を活かした献立です。

*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。

*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。

