



令和6年2月分 京都市立総合支援学校給食献立表 <小学部>



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639kcal、たんぱく質30g	エネルギー814kcal、たんぱく質36g	エネルギー687kcal、たんぱく質29.1g	エネルギー660kcal、たんぱく質29.5g
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	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
おかずの内容	①鶏 肉 (50) ジャガイモ (50) たまねぎ (50) にんじん (15) なたね油 (1) 三温糖 (0.5) 本みりん (1.7) うすくちしょうゆ (3) こいくちしょうゆ (2) ②キャベツ (50) にんじん (4) まぐろフレーク (10) さとう (0.5) 食 塩 (0.2) うすくちしょうゆ (1.6) 米 酢 (1.6)	①いわしすり身 (60) 九条ねぎ (6) しょうが (0.3) 片切り粉 (3.8) こいくちしょうゆ (0.48) 料理酒 (0.72) なたね油(揚げ物用) (2.1) さとう (3) こいくちしょうゆ (3.5) 本みりん (3) 片切り粉 (0.5) 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) こいくちしょうゆ (0.9) ③大豆 (15) 黒砂糖 (2) 三温糖 (4) きな粉 (2) 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) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) うすくちしょうゆ (2.88) 片切り粉 (0.8)	①厚あげ (50) 三温糖 (0.9) こいくちしょうゆ (1.8) けずりぶし (0.9) 豚 肉 (20) にんじん (10) たまねぎ (30) しいたけ (5) カレー粉 (0.4) さとう (1.71) うすくちしょうゆ (3.24) 片切り粉 (2.2) けずりぶし (0.8) 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) ③小松菜 (20) えのきだけ (8) にんじん (5) けずりぶし (1) たまねぎ (20) けずりぶし (1.4) だし昆布 (0.8) 食 塩 (0.1) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4) うすくちしょうゆ (2.4)	①鶏 肉 (30) 鶏 卵 (55) 片切り粉 (2) たまねぎ (45) 九条ねぎ (10) さとう (0.45) うすくちしょうゆ (4.68) けずりぶし (0.3) 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) こいくちしょうゆ (3.36) けずりぶし (1.2) 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)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉	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	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	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！

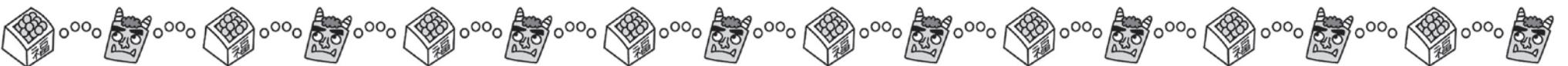


月日	7日(水)	8日(木)	9日(金)	13日(火)	14日(水)
栄養量	エネルギー814kcal、たんぱく質36.1g	エネルギー682kcal、たんぱく質30.7g	エネルギー725kcal、たんぱく質30.6g	エネルギー669kcal、たんぱく質28.6g	エネルギー819kcal、たんぱく質25.5g
献立	バターうずまきパン 牛乳 ①ポークビーンズ ②ほうれん草のソテー ^{なごみ} ③オニオンスープ	麦ごはん 牛乳 ①さばのみそ煮 ②牛肉のしぐれ煮 ③小松菜のごまあえ ④白菜の吉野汁	ごはん 牛乳 ①チキン南蛮 ②クーブリチー ^和 ③ビーフンのスープ	麦ごはん 牛乳 ①高野どうふの卵とじ ②小松菜とひじきの炒め物 ③のっpei汁	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 (22) 豚肉 (32.5) たまねぎ (50) にんじん (11) なたね油 (1.1) トマトケチャップ (8.8) ウスターーソース (1.65) 食 塩 (0.5) こしょう (0.01) ローリエ (0.01)	①さば (40) しょうが (1.6) 白ねぎ (3.2) 料理酒 (1.72) 赤みそ (1.6) 三温糖 (0.6) こいくちしょうゆ (0.24)	①鶏 肉 (60) 料理酒 (1.2) 片切り粉 (4.8) さとう (1.35) うすくちしょうゆ (1.8) 米 酢 (1.8) 鶏 卵 (8) 食 塩 (0.03) なたね油 (0.5) たまねぎ (8) マヨネーズソース (8) さとう (0.45) 米 酢 (0.8)	①高野どうふ (8.4) 鶏 肉 (20) にんじん (6) たまねぎ (15.6) さとう (3.24) うすくちしょうゆ (4.2) けずりぶし (0.84) 鶏 卵 (27.6) 片切り粉 (0.6)	①豚 肉 (45) たまねぎ (70) にんじん (12) ホールトマト(缶) (12) なたね油 (0.9) なたね油 (1.2) バター (7) 小麦粉 (10) ローリエ (0.01) 食 塩 (0.7)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	①マッシュポテト、けずりぶし ②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	①マッシュポテト、けずりぶし ②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 ③豆乳
初期食	①豚肉→豚ひき肉	①マッシュポテト、けずりぶし ②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 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658kcal、たんぱく質31.2g	エネルギー628kcal、たんぱく質22.8g	エネルギー627kcal、たんぱく質24g	エネルギー686kcal、たんぱく質26.9g	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	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	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 (40) たまねぎ (50) 焼き豆腐 (40) 糸こんにゃく (20) 九条ねぎ (15) 切りふ (3) なたね油 (1) さとう (1.8) 料理酒 (0.9) こいくちしょうゆ (5.8)	①豚ひき肉 (30) だいこん (70) たまねぎ (20) にんじん (10) 干しいたけ (0.8) しょうが (1) なたね油 (1) 赤みそ (4.5) さとう (0.45) 本みりん (0.9) 料理酒 (0.9) トウバンジヤン (0.09) こいくちしょうゆ (2.7) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) 片切り粉 (2)	①厚あげ (20) 三温糖 (0.32) こいくちしょうゆ (0.64) けずりぶし (0.3) ちくわ (20) じゃがいも (40) にんじん (15) だいこん (45) 板こんにゃく (10) さとう (1.6) 本みりん (2.4) うすくちしょうゆ (3.36) こいくちしょうゆ (3.2) けずりぶし (2) だし昆布 (1)	①豚肉 (35) しょうが (1.6) こいくちしょうゆ (1) 片切り粉 (6) なたね油 (20) にんじん (15) たまねぎ (40) 里いも (30) 信州みそ (4) さとう (1.5) 料理酒 (1.5) うすくちしょうゆ (2) けずりぶし (0.5)	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	②はくさい (70) 赤しそぶりかけ (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 (1.1) 料理酒 (0.5) こいくちしょうゆ (1.5) けずりぶし (0.96)	③切りふ (3) たまねぎ (25) 豆苗 (3) けずりぶし (1) しめじ (5) けずりぶし (1.4) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4) 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)
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草	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	
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉、糸こんにゃくなし	②ほうれん草	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619kcal、たんぱく質24.3g	エネルギー673kcal、たんぱく質24.7g	エネルギー598kcal、たんぱく質28.2g	エネルギー745kcal、たんぱく質33.5g	エネルギー653kcal、たんぱく質33.9g
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	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 ¹ 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	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 ¹ ③コンソメスープ
おかずの内容	①たちうおの澱粉付 (30) なたね油 (0.5) たまねぎ (20) にんじん (5) 九条ねぎ (2.5) 片切り粉 (0.5) さとう (0.3) うすくちしょうゆ (0.45) こいくちしょうゆ (1.35) しょうが (0.4) けずりぶし (0.4)	①豚ひき肉 (44) にんじん (11) ごぼう (16.5) しょうが (0.55) つきこんにゃく (22) なたね油 (1.1) 赤みそ (2.2) 料理酒 (2.2) カレー粉 (0.55) トマトケチャップ (6.6) ウスター・ソース (3) 食塩 (0.2) こしょう (0.01) ガリックワダ (0.09) こいくちしょうゆ (1.5)	①鶏肉 (60) さとう (1) 料理酒 (1) 本みりん (1) こいくちしょうゆ (3) いりごま (4)	①鶏卵 (50) 片切り粉 (1.8) 豚肉 (30) ちくわ (10) たまねぎ (20) にんじん (10) ごぼう (10) みつば (3) なたね油 (1) さとう (0.7) 本みりん (2.2) うすくちしょうゆ (4.8)	①スパゲティ (60) なたね油 (0.6) 鶏肉 (50) ベーコン (7) たまねぎ (80) にんじん (13) しめじ (10) なたね油 (1.3) なたね油 (1.3) バター (3.3) 小麦粉 (5.5) ピザ用チーズ (10) スキムミルク (5) 生クリーム (10)
後期食	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)	②小松菜 (65) にんじん (10) 食塩 (1) こしょう (0.01)
中期食	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) 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)
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 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

*栄養量は、高学年(5、6年)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。
中学年(3、4年)は高学年より1割、低学年(1、2年)は高学年より2割程度少くなります。

*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、またはアレルゲンである甲殻類由來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。
*しらすほしなどの小魚、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。

