

令和6年4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	11日(木)	12日(金)	15日(月)	16日(火)	17日(水)
栄養量	エネルギー794kcal、たんぱく質28.7g	エネルギー638kcal、たんぱく質31.7g	エネルギー670kcal、たんぱく質30.1g	エネルギー768kcal、たんぱく質31.6g	エネルギー668kcal、たんぱく質29.4g
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鶏肉の塩こうじ焼き ②ほうれん草と卵の炒め物 ③とうふのみそ汁	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はるさめスープ	味つけコッペパン 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りんごゼリー	麦ごはん 牛乳 ①さばのしょうが煮 ②切干大根の煮つけ ③野菜の沢煮わん
おかずの内容	①豚肉 (35) ガーリックパウダー (0.1) こしょう (0.01) ジャガイモ (55) たまねぎ (60) にんじん (15) しょうが (0.5) なたね油 (1) なたね油 (1) バター (4) 小麦粉 (6) カレー粉 (0.8) スキムミルク (5) ピザ用チーズ (5) トマトピューレ (6) フルーツチャツキ (2.5) バーベキューソース (5) ウスターーソース (2) 食塩 (0.7) オールスパイス (0.03) こいくちしょうゆ (1.7) ローリエ (0.01)	①鶏肉 (60) 塩こうじ (4.8) こいくちしょうゆ (0.3) 料理酒 (0.8) 片切り粉 (3)	①鶏肉 (33) 大豆 (22) 干しいたけ (1.1) たまねぎ (33) さとう (1.5) 料理酒 (1) 本みりん (1) こいくちしょうゆ (4) オイスターーソース (2) トウバンジヤン (0.1)	①鶏ひき肉 (29) 豚ひき肉 (29) たまねぎ (24) なたね油 (0.5) にんじん (5) 黄ピーマン (5) 料理酒 (1) 食塩 (0.3) こしょう (0.01) 片切り粉 (1) なたね油 (0.5) トマトケチャップ (8) トマトピューレ (1.6) ウスターーソース (1.6) さとう (0.4)	①さば (50) しょうが (2) 三温糖 (0.56) 料理酒 (1.09) こいくちしょうゆ (1.14)
後期食	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)	②ほうれん草 (60) にんじん (5) 鶏卵 (20) 片切り粉 (0.2) なたね油 (0.5) なたね油 (1) こしょう (0.01) うすくちしょうゆ (1.8)	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)	②切干大根 (7) 油あげ (8) にんじん (15) 三温糖 (1.44) うすくちしょうゆ (3.6) けずりぶし (2.4)
中期食	③牛乳プリン 1個 (40)	③絹ごし豆腐 (25) にんじん (3) けずりぶし (1.4) 九条ねぎ (5) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)	③緑豆はるさめ (6) にんじん (5) もやし (15) 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) こしょう (0.01) ④りんごゼリー 1個 (40)	③ごぼう (15) たまねぎ (15) にんじん (10) 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) 片切り粉 (0.8)
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草 ③緑豆はるさめ→はるさめ		①たまねぎ、片切り粉 ②油あげ→厚あげ
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草 ③緑豆はるさめ→はるさめ	①チキンスープ	①たまねぎ、片切り粉、けずりぶし ②油あげ→厚あげ
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草 ③緑豆はるさめ→はるさめ	①チキンスープ	①たまねぎ、片切り粉、けずりぶし ②油あげ→厚あげ

月日	18日(木)	19日(金)
栄養量	エネルギー697kcal、たんぱく質27.4g	エネルギー599kcal、たんぱく質25.2g
献立	ごはん 牛乳 ①マー婆どうふ ②もやしとにらのナムル ③中華コーンスープ	①イタリアンスパゲティ 牛乳 ②春野菜のさっぱりソース ③青菜のスープ
おかずの内容	①とうふ (70) 豚ひき肉 (23) 食塩 (0.1) こしょう (0.01) たまねぎ (35) 九条ねぎ (5) しょうが (0.7) ごま油 (0.9) さとう (0.7) 赤みそ (4) 料理酒 (0.9) トウバンジヤン (0.08) こいくちしょうゆ (2.5) 片切り粉 (1.8)	①スパゲティ (60) ベーコン (12) フランクフルト (20) たまねぎ (68) ホールトマト缶 (15.6) ピーマン (10) にんにく (0.25) オリーブ油 (0.8) トマトピューレ (8.4) トマトケチャップ (26) ウスターーソース (5.5) 食塩 (0.5) こしょう (0.01)
内容	②もやし (50) にんじん (5) にら (10) ごま油 (2) 食塩 (0.4) チキンスープ (1)	②まぐろフレーク (10) ジャガイモ (30) キャベツ (20) にんじん (10) クリーブラウス (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)
内容	③鶏卵 (20) たまねぎ (20) にんじん (5) クリームコーン缶 (25) チキンスープ (15) 食塩 (0.2) うすくちしょうゆ (1.84) 片切り粉 (0.8)	③小松菜 (20) にんじん (5) たまねぎ (25) チキンスープ (15) うすくちしょうゆ (1.6) 食塩 (0.32) こしょう (0.01)
後期食		①なたね油
中期食		①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ
初期食		①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ

きゅうしょく ないよう 給食の内容について

主食 おも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きます。

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

自分でごはんに具を混ぜたり、のせたりします。
とりめし・ちらしづし・ビビンバ・ソースカツ丼
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 カレーうどん・しょうゆラーメン・イタリアン
スパゲティ・フォーなど、たくさんある種類があります。

牛乳

カルシウムが多く含まれていて、
効率的に摂り入れられるので、毎日つきます。

その他(もう1品)

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・水分を補つ
たり、献立に彩りや楽しさを添えたりします。

★実施期間と回数★

4/11(木)～7/19(金)	68回	196回
8/26(月)～12/24(火)	83回	
1/9(木)～3/18(火)	45回	

*休日観察の日は、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。

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	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
栄養量	エネルギー663kcal、たんぱく質30.4g	エネルギー687kcal、たんぱく質29g	エネルギー713kcal、たんぱく質32.3g	エネルギー537kcal、たんぱく質22.5g	エネルギー682kcal、たんぱく質30.4g
献立	麦ごはん 牛乳 ①厚あげのカレーあんかけ ②ほうれん草ともやしの土佐酢あえ ③ふのみそ汁	ごはん 牛乳 ①肉じゃが ②小松菜とじゃこの炒め物 ③えのきのすまし汁	ミルクコッペパン 牛乳 ①鶏肉のアングレス ②野菜のドレッシングあえ ③オニオンスープ	麦ごはん 牛乳 ①たちうあのピリカラみそ焼き ②ほうれん草の煮びたし ③若竹汁	ごはん 牛乳 ①親子煮 ②ひじきの五目煮 ③じゃがいものみそ汁
おかずの内容	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(1) 鶏肉(20)九条ねぎ(10) たまねぎ(30)干しいたけ(1) カレー粉(0.36)さとう(1.71) うすくちしょうゆ(3.24)片くり粉(2.2) けずりぶし(0.8)	①豚肉(45)じゃがいも(80) たまねぎ(35)なたね油(1) 三温糖(1.8)料理酒(1.8) こいくちしょうゆ(5.4)	①鶏肉(60)料理酒(0.96) 片くり粉(3)なたね油(揚げ物用)(3) トマトケチャップ(7.2)ウスターーソース(5.4) さとう(0.96)	①たちうあ激粉付(30)なたね油(0.5) しょうが(0.45)ごま油(0.15) 三温糖(1.8)料理酒(1.8) トウバンジヤン(0.04)こいくちしょうゆ(0.9) 赤みそ(1.35)	①鶏肉(30)鶏卵(55) 片くり粉(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)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉、コーンスターク ②いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし ②ほうれん草	①マッシュポテト、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし、チキンスープ ②ほうれん草	①マッシュポテト、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉 ②いりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし、チキンスープ ②ほうれん草	①マッシュポテト、けずりぶし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし

月日	30日(火)
栄養量	エネルギー683kcal、たんぱく質30.3g
献立	麦ごはん 牛乳 ①回鍋肉 ②ほうれん草のナムル ③もずくスープ
おかずの内容	①豚肉(50)うすくちしょうゆ(1.8) 料理酒(1.2)キヤベツ(65) にんじん(15)たけのこ(缶)(8) 干しいたけ(0.9)しょうが(0.4) なたね油(1)料理酒(1.8) さとう(0.9)うすくちしょうゆ(1.35) テンメンジヤン(4.5)赤みそ(1.35)
後期食	②ほうれん草(60)にんじん(5) すりごま(3)ごま油(0.7) さとう(0.7)うすくちしょうゆ(2.4) 米酢(1.1)
中期食	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) うすくちしょうゆ(1.84)片くり粉(0.8) けずりぶし(1)だし昆布(0.8)
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま

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た形態

中期食

やわらかく調理した食材を少し粒が残る程度にすりつぶし、まとめた形態

初期食

やわらかく調理した食材を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、牛乳、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するだけでなく、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。

*しらすぽしなどの小魚、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。

●できるだけ普通食と見た目が変わらないよう工夫して、基準のエネルギー量を約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クは、記載しません。）

— 和(なごみ)献立 —

きょう でんとうしょく ぎょうじ こんだて き
なごみ 和(なごみ)献立
ザつかん あじ 節感の味わえる旬の食材を使った献立、季
しゅん しょくざい つか こんだて
そざい だし 素材や出汁のうま味を活かした献立です。

*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。

