令和7年5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）	7日（水）	8日（木）	9日（金）	12日（月）
栄養量	エネルギー713kcal、たんぱく質30.2g	エネルギー718kcal、たんぱく質32.1g	エネルギー643kcal、たんぱく質26.6g	エネルギー560kcal、たんぱく質26g	エネルギー634kcal、たんぱく質29.1g	エネルギー657kcal、たんぱく質36.2g
献立	ごはん 牛乳 ①みそかつ ②キャベツとコーンのソテー ③わかめのすまし汁 ④牛乳プリン	麦ごはん 牛乳 ①すき焼き煮 ②切干大根の三杯酢 ③かきたま汁	ごはん 牛乳 ①高野どうふの卵とじ ②ほうれん草のごまあえ ③なめこのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①かれいの煮つけ ②小松菜の煮びたし ③キャベツの吉野汁	ごはん 牛乳 ①鶏肉のごま焼き ②ひじきと切干大根のあえもの ③たまねぎのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①なま節とたけのこのたき合わせ ②小松菜ともやしのごまあえ ③ふのすまし汁
おかずの内容	①豚肉(60) 食塩(0.2) こしょう(0.01) 小麦粉(4.2) パン粉(10) 豆みそ(3) 白みそ(0.5) 料理酒(1.5) 本みりん(2) さとう(1.5) 片くり粉(0.1) けずりぶし(0.2) 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) ③わかめ(3) たまねぎ(25) 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牛乳プリン 1個 (40)	①牛肉(40) たまねぎ(60) えのきだけ(10) 焼き豆腐(40) 青ねぎ(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) ②切干大根(5) にんじん(10) さとう(0.72) うすくちしょうゆ(1.5) けずりぶし(0.2) さとう(0.45) うすくちしょうゆ(0.9) こいくちしょうゆ(0.45) 米酢(1.8) 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)	①高野豆腐(8.4) たまねぎ(15.6) にんじん(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) 片くり粉(0.6) ②ほうれん草(60) にんじん(5) ねりごま(3.2) 本みりん(1.8) こいくちしょうゆ(2.9) けずりぶし(0.1) ③なめこ(10) たまねぎ(25) 青ねぎ(5) けずりぶし(1.9) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4)	①かれい(50) 三温糖(0.5) 料理酒(1.25) こいくちしょうゆ(0.95) ②小松菜(65) にんじん(10) 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キャベツ(40) たまねぎ(20) にんじん(10) けずりぶし(1.9) 本みりん(0.48) 食塩(0.1) うすくちしょうゆ(2.4) 片くり粉(1.6)	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) ②ひじき(3) 切干大根(4.5) にんじん(7) コーン(10) 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) さとう(0.8) うすくちしょうゆ(1.5) 米酢(2) ③たまねぎ(25) にんじん(10) みつば(3) けずりぶし(1.9) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4)	①なま節(40) さとう(3.15) 本みりん(2.7) 料理酒(4.05) こいくちしょうゆ(2.25) うすくちしょうゆ(2.7) 焼き豆腐(40) たけのこ(缶)(20) ②小松菜(65) もやし(20) にんじん(5) 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) ③切りふ(2) たまねぎ(25) 青ねぎ(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豚肉→豚ひき肉、たまねぎ	①牛肉→牛ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐	①たまねぎ、片くり粉、	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉、いりごま→ねりごま	①マッシュポテト ②すりごまなし
中期食	①豚肉→豚ひき肉、たまねぎ 小麦粉なし、パン粉なし	①牛肉→牛ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし	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	①マッシュポテト ②すりごまなし
初期食	①豚肉→豚ひき肉、たまねぎ 小麦粉なし、パン粉なし	①牛肉→牛ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし	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	①マッシュポテト ②すりごまなし

月日	13日（火）	14日（水）	15日（木）	16日（金）	19日（月）	20日（火）
栄養量	エネルギー749kcal、たんぱく質32g	エネルギー742kcal、たんぱく質30.3g	エネルギー616kcal、たんぱく質29.5g	エネルギー722kcal、たんぱく質29.7g	エネルギー714kcal、たんぱく質33.4g	エネルギー707kcal、たんぱく質34.4g
献立	コッペパン(国内産小麦100%) 牛乳 ①クリームシチュー ②ほうれん草のソテー ③りんごゼリー	ごはん 牛乳 ①厚あげの野菜あんかけ ②大根葉とひき肉の炒め物 ③赤だし ④ヨーグルト	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉のにらソースあえ ②ほうれん草ともやしのナムル ③コーンスープ	ごはん 牛乳 ①ツナそぼろ丼の具 ②小松菜と油あげの煮びたし ③じゃがいものみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆の中華煮 ②小松菜と卵の炒め物 ③ビーフンの中華スープ	黒糖コッペパン 牛乳 ①チキンのチーズ焼き ②ひじきのソテー ③スープ
おかずの内容	①鶏肉(33) じゃがいも(66) たまねぎ(44) にんじん(16.5) なたね油(1.1) なたね油(1.1) バター(2.75) 小麦粉(4.4) スキムミルク(5.5) ピザ用チーズ(5.5) 食塩(0.9) こしょう(0.01) ②ほうれん草(65) ベーコン(4) にんじん(4) 食塩(0.2) こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(0.7) ③りんごゼリー 1個 (40)	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) たまねぎ(25) にんじん(10) しょうが(0.5) 干しいたけ(0.5) さとう(1.53) うすくちしょうゆ(2.97) 片くり粉(1.98) けずりぶし(0.8) ②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) ③平天(10) たまねぎ(25) みつば(3) けずりぶし(1.9) 豆みそ(5) 信州みそ(1) ④ヨーグルト 1個 (80)	①鶏肉(60) 食塩(0.1) こしょう(0.01) しょうが(1) にんにく(0.3) たまねぎ(5) にら(5) さとう(1.6) 料理酒(1) こいくちしょうゆ(2.7) ②ほうれん草(70) もやし(20) さとう(1) ごま油(1) うすくちしょうゆ(3.3) 米酢(1.5) ③たまねぎ(30) にんじん(5) クリームコーン(缶)(35) 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)	①まぐろフレーク(30) たまねぎ(15) にんじん(10) しょうが(0.6) なたね油(0.4) 三温糖(1.4) 本みりん(1.6) 料理酒(0.9) こいくちしょうゆ(3) 鶏卵(30) けずりぶし(0.1) 片くり粉(0.3) 食塩(0.1) なたね油(0.7) きざみのり 1袋 (0.4) ②小松菜(65) にんじん(10) 油あげ(12) さとう(0.5) 本みりん(1.1) こいくちしょうゆ(2.7) けずりぶし(0.2) ③じゃがいも(20) たまねぎ(15) 青ねぎ(5) けずりぶし(1.9) 信州みそ(4) 赤みそ(2.4)	①豚肉(33) 大豆(22) 干しいたけ(1.1) たまねぎ(27.5) にんじん(11) さとう(1.5) 料理酒(1) 本みりん(1) こいくちしょうゆ(4) オイスターソース(2) トウバンジャン(0.1) 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) ③ビーフン(6) もやし(20) にんじん(5) しょうが(0.4) けずりぶし(1.9) 食塩(0.24) こしょう(0.01) こいくちしょうゆ(0.4) うすくちしょうゆ(1.84)	①鶏肉(60) 食塩(0.1) こしょう(0.01) たまねぎ(18) ピザ用チーズ(12) トマトケチャップ(6) ②ひじき(3) にんじん(15) コーン(10) なたね油(1) さとう(0.44) うすくちしょうゆ(1.32) 食塩(0.22) こしょう(0.01) ③キャベツ(40) たまねぎ(20) にんじん(5) チキンスープ(15) 食塩(0.24) こしょう(0.01) こいくちしょうゆ(0.4) うすくちしょうゆ(1.84) 料理酒(0.8)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉	②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉	①食塩なし ②油あげ→厚あげ	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉 粉チーズ
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉	②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉 けずりぶし	①食塩なし ②油あげ→厚あげ	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉 粉チーズ、チキンスープ
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉	②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉 けずりぶし	①食塩なし ②油あげ→厚あげ	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、片くり粉 粉チーズ、チキンスープ

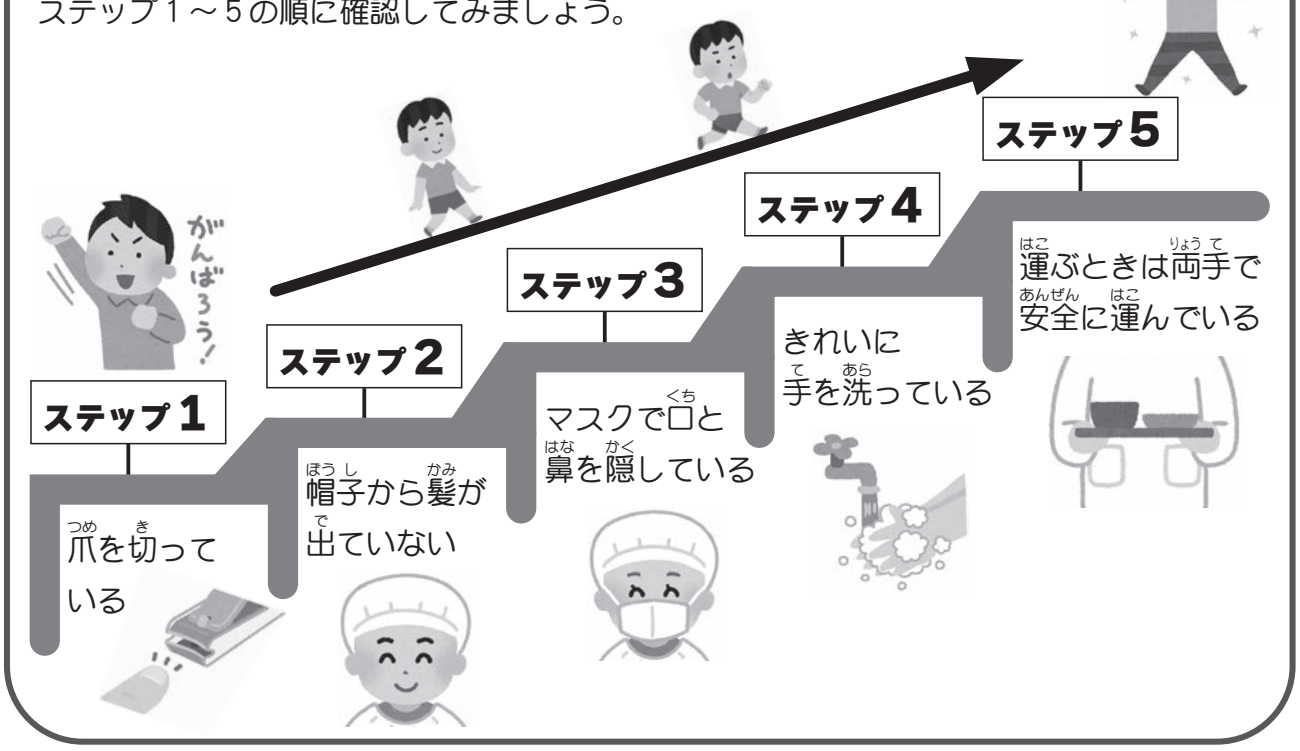
この印刷物が不要になれば
「雑がみ」として古紙回収等へ！

月日	21日（水）	22日（木）	23日（金）	26日（月）	27日（火）	28日（水）
栄養量	エネルギー768kcal、たんぱく質32.2g	エネルギー637kcal、たんぱく質28.5g	エネルギー801kcal、たんぱく質26.9g	エネルギー715kcal、たんぱく質29.2g	エネルギー558kcal、たんぱく質33g	エネルギー783kcal、たんぱく質34g
献立	ごはん 牛乳 ①厚あげのごまみそそぼろ ②切干大根の煮つけ ③野菜の沢煮わん	麦ごはん 牛乳 ①さばのしょうが煮 ②大根葉のおかか炒め ③えのきのみそ汁	ごはん 牛乳 ①カレー ②野菜のごまドレッシングあえ ③パインゼリー	麦ごはん 牛乳 ①あげたま煮 ②ひじきの五目煮 ③ほうれん草のすまし汁	①しょうゆラーメン 牛乳 ②いかのカレー揚げ ③大根葉とにんじんのごま油炒め	バターうずまきパン 牛乳 ①大豆と鶏肉のトマト煮 ②小松菜のソテー ③コンソメスープ
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) 豚ひき肉 (30) しょうが (0.3) じゃがいも (30) にんじん (10) なたね油 (1) 三温糖 (1.6) 料理酒 (0.7) 信州みそ (4) うすくちしょうゆ (0.9) すりごま (3.5) ねりごま (2.5) けずりぶし (0.3) ②切干大根 (6) 平天 (8) にんじん (10) 三温糖 (1.44) うすくちしょうゆ (3) けずりぶし (2.4) ③ごぼう (15) たけのこ(缶) (5) たまねぎ (20) みつば (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 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)	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 (1.15) ②大根葉 (60) にんじん (15) 花かつお (1.5) なたね油 (0.75) 本みりん (1.95) 料理酒 (0.9) うすくちしょうゆ (3.75) ③たまねぎ (25) えのきだけ (10) 青ねぎ (5) けずりぶし (1.9) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)	①牛肉 (35) ガーリックパウダー (0.1) こしょう (0.01) じゃがいも (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) フルーツチャツネ (2.5) バーベキューソース (5) ウスターソース (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) ②小松菜 (55) にんじん (5) キャベツ (15) すりごま (4) なたね油 (0.8) 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) ③パインゼリー 1個 (50)	①油あげ (25) さとう (0.9) うすくちしょうゆ (2.1) けずりぶし (0.2) 鶏卵 (50) 片くり粉 (2.2) たまねぎ (35) みつば (5) うすくちしょうゆ (3.1) けずりぶし (0.4) ②ひじき (5) にんじん (5) ごぼう (15) つきこんにゃく (8) 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) こいくちしょうゆ (2) けずりぶし (1) ③ほうれん草 (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 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4)	①中華めん (160) なたね油 (0.7) 豚肉 (30) たまねぎ (15) もやし (20) 青ねぎ (5) しょうが (0.8) にんにく (0.8) なたね油 (0.5) こしょう (0.01) 豚骨スープ (12) だし昆布 (0.7) けずりぶし (2.6) こいくちしょうゆ (6.4) うすくちしょうゆ (3.2) ②いか (30) 料理酒 (0.6) カレー粉 (0.25) 片くり粉 (3) なたね油(揚げ物用) (1.5) ③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)	①大豆 (22) 鶏肉 (30) たまねぎ (55) にんじん (10) ホールトマト(缶) (22) なたね油 (1) トマトケチャップ (4.5) ウスターソース (1.9) 食塩 (0.4) こしょう (0.01) ローリエ (0.01) ②小松菜 (65) コーン (15) 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) 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)
後期食	①すりごまなし	①たまねぎ、片くり粉 ②ほうれん草	①牛肉→牛ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①油あげ→厚あげ ②つきこんにゃくなし、じゃがいも	①豚肉→豚ひき肉 ②平天、たまねぎ なたね油（揚げ物用）なし ③ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉
中期食	①すりごまなし	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②ほうれん草	①牛肉→牛ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①油あげ→厚あげ ②つきこんにゃくなし、じゃがいも	①豚肉→豚ひき肉 ②平天、たまねぎ なたね油（揚げ物用）なし ③ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉
初期食	①すりごまなし	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②ほうれん草	①牛肉→牛ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①油あげ→厚あげ ②つきこんにゃくなし、じゃがいも	①豚肉→豚ひき肉 ②平天、たまねぎ なたね油（揚げ物用）なし ③ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉

月日	29日（木）	30日（金）
栄養量	エネルギー586kcal、たんぱく質22g	エネルギー672kcal、たんぱく質31.1g
献立	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ほうれん草のみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①豚肉のしょうが煮 ②小松菜とじゃこの炒め物 ③とうふのすまし汁
おかずの内容	①たちうお澱粉付 (25) なたね油 (0.5) たまねぎ (20) にんじん (2.75) 黄ピーマン (2.75) 片くり粉 (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) ②ごぼう (10) たけのこ(缶) (5) にんじん (10) かぼちゃ (30) 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) ③ほうれん草 (15) たまねぎ (20) けずりぶし (1.9) 信州みそ (4) 赤みそ (2.4)	①豚肉 (60) うすくちしょうゆ (1.1) 料理酒 (1.4) しょうが (1.5) たまねぎ (40) 糸こんにゃく (15) なたね油 (0.7) 三温糖 (1.4) こいくちしょうゆ (2.7) ②小松菜 (45) しらすぼし (4) いりごま (3) 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) ③絹ごし豆腐 (30) たまねぎ (15) 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マッシュポテト、なたね油なし	①豚肉→豚ひき肉、片くり粉 糸こんにゃくなし ②いりごま→ねりごま
中期食	①マッシュポテト、なたね油なし	①豚肉→豚ひき肉、片くり粉 糸こんにゃくなし ②いりごま→ねりごま
初期食	①マッシュポテト、なたね油なし	①豚肉→豚ひき肉、片くり粉 糸こんにゃくなし ②いりごま→ねりごま

～ めざせ！給食当番マスター ～

新しい学年になってからも正しい方法で給食当番の仕事はできているかな？
ステップ１～５の順に確認してみましょう。



すべてできたらあなたは“給食当番マスター”！
給食時間にお友達や先生と正しくできているか確認しあってみましょう！

食材費高騰への対応について

本市では、令和４・５・６年度に引き続き、令和７年度についても、食材費高騰対策に関する予算が議決され、保護者の皆様の負担を増やすことなく、これまでと同水準の栄養バランスや分量を保った給食を提供します。

＊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割程度少なくなります。

＊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。