



令和7年6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	2 日 (月)	3 日 (火)	4 日 (水)	5 日 (木)	6 日 (金)	9 日 (月)
栄養量	エネルギー732kcal、たんぱく質28.9g	エネルギー726kcal、たんぱく質32.6g	エネルギー674kcal、たんぱく質29.4g	エネルギー657kcal、たんぱく質28.9g	エネルギー747kcal、たんぱく質34.2g	エネルギー661kcal、たんぱく質30.6g
献立	ごはん 牛乳 ①マーボどうふ ②切干大根のあえもの ③青菜のスープ ④ヨーグルト	ミルクコッペパン 牛乳 ①鶏肉のアングレス ②野菜のごまドレッシングあえ ③オニオンスープ	麦ごはん 牛乳 ①肉じゃが ②大根葉ともやしの土佐酢あえ ③ふのみそ汁	ごはん 牛乳 ①さわらのつけ焼き ②小松菜の煮びたし ③しそとひじきのふりかけ ④えのきのすまし汁	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆のみそ炒め ②キャベツとツナのあえもの ③中華コーンスープ	ごはん 牛乳 ①鶏肉の塩こうじ焼き ②大根葉とじゃこの炒め物 ③野菜の沢煮わん ④牛乳プリン
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) 青 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) トウバンジャン (0.08) じくちしょうゆ (2.5) 片くり粉 (1.8) ②切干大根 (6) にんじん (5) さ と う (0.6) うすちしょうゆ (1.5) けずりぶし (0.2) 細切こふ (0.5) ご ま 油 (0.8) さ と う (0.72) うすちしょうゆ (2.25) 米 酢 (1.35) ③小 松 菜 (25) たまねぎ (25) にんじん (5) しょうが (0.4) けずりぶし (1.9) 料 理 酒 (0.8) うすちしょうゆ (2.4) 食 塩 (0.1) こしょう (0.01) 片くり粉 (0.8) ④ヨーグルト 1個 (90)	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) ウスターソース (5.4) さ と う (0.96) ②ほうれん草 (20) にんじん (10) キャベツ (50) すりごま (4) さ と う (1.3) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすちしょうゆ (1.6) 米 酢 (2.5) なたね油 (0.8) ③たまねぎ (50) なたね油 (0.5) チキンスープ (17) じくちしょうゆ (0.4) うすちしょうゆ (1.6) 食 塩 (0.24) こしょう (0.01)	①豚 肉 (45) じゃがいも (53) たまねぎ (40) にんじん (10) 糸こんにゃく (15) なたね油 (1) 三 温 糖 (1.8) 料 理 酒 (1.8) じくちしょうゆ (5.4) ②大 根 葉 (70) も や し (20) 花かつお (1) 本みりん (1.3) じくちしょうゆ (2.7) うすちしょうゆ (0.5) 米 酢 (1.5) だし昆布 (0.2) ③切 り ふ (2) たまねぎ (20) 青 ね ぎ (5) けずりぶし (1.9) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)	①さ わ ら (50) しょうが (2) 料 理 酒 (2.3) 本みりん (2.3) 三 温 糖 (1.05) じくちしょうゆ (2.3) ②油 あ げ (12) 小 松 菜 (65) にんじん (5) さ と う (0.5) 本みりん (1.1) じくちしょうゆ (3) けずりぶし (0.2) ③ひ じ き (2) いりごま (1) 赤しそふりかけ (0.23) さ と う (0.81) 本みりん (3.24) じくちしょうゆ (1.62) けずりぶし (0.25) ④えのきだけ (5) たまねぎ (25) み つ ば (3) けずりぶし (1) だし昆布 (0.8) 食 塩 (0.1) うすちしょうゆ (2.4)	①豚 肉 (25) じくちしょうゆ (1.17) 料 理 酒 (1.17) 大 豆 (20) ほうれん草 (30) にんじん (10) しょうが (0.5) にんにく (0.5) なたね油 (1) 赤 み そ (2.84) さ と う (0.97) 料 理 酒 (1.62) じくちしょうゆ (1.62) コチジャン (0.81) ②まぐろフレーク (10) キャベツ (55) にんじん (10) さ と う (1) ご ま 油 (1) うすちしょうゆ (3.2) 米 酢 (2) ③鶏 卵 (25) たまねぎ (20) クリームソース(缶) (25) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすちしょうゆ (1.84) 片くり粉 (0.8) けずりぶし (1.9)	①鶏 肉 (60) 塩こうじ (4.8) じくちしょうゆ (0.3) 料 理 酒 (0.8) ②大 根 葉 (70) しらすぼし (5) いりごま (4) なたね油 (0.7) 本みりん (1.1) 料 理 酒 (0.5) じくちしょうゆ (1) ③ご ぼ う (15) たまねぎ (15) にんじん (10) 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) うすちしょうゆ (2.4) 片くり粉 (0.8) ④牛乳プリン 1個 (40)
後期食		①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油(揚げ物用)なし ②すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉、糸こんにゃくなし ②ほうれん草	①たまねぎ、片くり粉 ②油あげ→厚あげ ③いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉 ②ほうれん草、いりごま→ねりごま
中期食		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すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉、糸こんにゃくなし ②ほうれん草	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→厚あげ ③いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉、けずりぶし ②ほうれん草、いりごま→ねりごま
初期食		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すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉、糸こんにゃくなし ②ほうれん草	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→厚あげ ③いりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ 片くり粉、けずりぶし ②ほうれん草、いりごま→ねりごま

月日	10 日 (火)	11 日 (水)	12 日 (木)	13 日 (金)	16 日 (月)	17 日 (火)
栄養量	エネルギー778kcal、たんぱく質33g	エネルギー617kcal、たんぱく質32.3g	エネルギー630kcal、たんぱく質27.9g	エネルギー714kcal、たんぱく質28g	エネルギー700kcal、たんぱく質32.7g	エネルギー844kcal、たんぱく質30.3g
献立	黒糖コッペパン 牛乳 ①ビーンズオムレツ ②ひじきのソテー ③コンソメスープ	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉の南蛮漬け ②ほうれん草のおかかあえ ③わかめのみそ汁	ごはん 牛乳 ①たちうおのかば焼き風 ②切干大根の煮つけ ③牛肉のしぐれ煮 ④ふのすまし汁	麦ごはん 牛乳 ①高野どうふの甘酢煮 ②小松菜とキャベツのごま炒め ③もずくスープ	ごはん 牛乳 ①親子煮 ②ひじきの煮つけ ③赤だし	味つけコッペパン 牛乳 ①ブラウンシチュー ②小松菜のソテー ③フルーツミックス
おかずの内容	①大 豆 (9) フランクフルト (15) 鶏 卵 (55) 牛 乳 (10) たまねぎ (30) にんじん (5) なたね油 (0.8) 食 塩 (0.3) こしょう (0.01) ピザ用チーズ (3) 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ひ じ き (3) にんじん (10) コ ー ン (10) なたね油 (1) さ と う (0.44) うすちしょうゆ (1.32) 食 塩 (0.22) こしょう (0.01) ③キャベツ (40) たまねぎ (10) チキンスープ (15) うすちしょうゆ (1.84) 食 塩 (0.25) こしょう (0.01)	①鶏 肉 (60) 食 塩 (0.1) こしょう (0.01) 料 理 酒 (1) 片くり粉 (3) なたね油(揚げ物用) (3) たまねぎ (20) 赤ピーマン (5) さ と う (1.45) じくちしょうゆ (2.7) 米 酢 (2.7) ②ほうれん草 (60) 花かつお (0.7) 本みりん (0.9) じくちしょうゆ (0.4) うすちしょうゆ (1.5) だし昆布 (0.2) ③わ か め (3) たまねぎ (25) にんじん (5) けずりぶし (1.9) 信州みそ (4) 赤 み そ (2.4)	①たちうお(穀粉) (25) なたね油 (0.5) さ と う (1.2) 本みりん (1.38) じくちしょうゆ (2.04) しょうが (1.13) ②切干大根 (6) 大 根 葉 (10) にんじん (5) 三 温 糖 (1.44) うすちしょうゆ (3.6) けずりぶし (2.4) ③牛 肉 (27.5) しょうが (0.8) 糸こんにゃく (12.5) にんじん (5) なたね油 (0.35) 三 温 糖 (1) 料 理 酒 (1.5) じくちしょうゆ (2.5) ④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) うすちしょうゆ (2.4)	①高野豆腐 (8) 片くり粉 (5.5) なたね油(揚げ物用) (1.72) 豚 肉 (30) うすちしょうゆ (1) 料 理 酒 (0.5) たまねぎ (60) にんじん (10) ピーマン (10) 黄ピーマン (10) なたね油 (1) さ と う (1.8) トマトケチャップ (4.5) じくちしょうゆ (3) 米 酢 (1.5) ②小 松 菜 (65) にんじん (10) キャベツ (15) すりごま (4.5) ご ま 油 (1) さ と う (1) うすちしょうゆ (2.8) ③も ず く (15) たまねぎ (20) けずりぶし (1.9) 料 理 酒 (0.8) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすちしょうゆ (1.84)	①鶏 肉 (30) 鶏 卵 (55) 片くり粉 (2) たまねぎ (45) にんじん (10) さ と う (0.45) うすちしょうゆ (4.68) けずりぶし (0.3) ②ひ じ き (5) まぐろフレーク (10) にんじん (10) なたね油 (0.5) 三 温 糖 (1) 本みりん (2.7) じくちしょうゆ (3.5) けずりぶし (1.2) ③たまねぎ (25) な め こ (10) み つ ば (3) けずりぶし (1.9) 豆 み そ (5.2) 信州みそ (1.2)	①豚 肉 (35) ガリックパウダー (0.1) じゃがいも (55) たまねぎ (60) にんじん (15) なたね油 (1) なたね油 (1) バ タ ー (4) 小 麦 粉 (6) ピザ用チーズ (5) トマトピューレ (2) バーベキューソース (4) ウスターソース (1.1) 食 塩 (0.8) こしょう (0.01) ローリエ (0.01) ②小 松 菜 (65) コ ー ン (10) 食 塩 (0.2) こしょう (0.01) うすちしょうゆ (1.1) なたね油 (0.7) ③みかん(缶) (20) バイナップル(缶) (20) 黄 桃(缶) (20)
後期食		①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし	①マッシュポテト、けずりぶし ②ほうれん草 ③牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃくなし たまねぎ	①高野豆腐→絹ごし豆腐 なたね油(揚げ物用)なし 豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉
中期食	①チキンスープ	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし	①マッシュポテト、けずりぶし ②ほうれん草 ③牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃくなし たまねぎ	①高野豆腐→絹ごし豆腐 なたね油(揚げ物用)なし 豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉
初期食	①チキンスープ	①鶏肉→鶏ひき肉 なたね油(揚げ物用)なし	①マッシュポテト、けずりぶし ②ほうれん草 ③牛肉→牛ひき肉、糸こんにゃくなし たまねぎ	①高野豆腐→絹ごし豆腐 なたね油(揚げ物用)なし 豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉	①豚肉→豚ひき肉



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	18 日（水）	19 日（木）	20 日（金）	23 日（月）	24 日（火）	25 日（水）
栄養量	エネルギー644kcal、たんぱく質29.3g	エネルギー705kcal、たんぱく質31.2g	エネルギー705kcal、たんぱく質29.9g	エネルギー660kcal、たんぱく質26.1g	エネルギー666kcal、たんぱく質27.9g	エネルギー664kcal、たんぱく質29.1g
献立	麦ごはん 牛乳 ①油淋鶏 ②ほうれん草とハムの炒め物 ③わかめスープ	ごはん 牛乳 ①さばの梅煮 ②キャベツと油あげのごま炒め ③かきたま汁	麦ごはん 牛乳 ①家常豆腐 ②大根葉とにんじんのごま油炒め ③ビーフンの中華スープ	ごはん 牛乳 ①夏野菜のあんかけごはんの具 ②小松菜のごまあえ ③じゃがいものみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①青椒肉絲 ②にんじんしりしり（レモン風味） ③もやしのスープ	ごはん 牛乳 ①厚あげとじゃがいもの煮つけ ②小松菜とキャベツのあえもの ③かまぼこのすまし汁
おかずの内容	①鶏肉（60）料理酒（1.2） 片くり粉（3）なたね油（揚物用）（3） 青ねぎ（3）しょうが（1.2） こいくちしょうゆ（2.7）米酢（2.7） さとう（2.7）料理酒（2.7）	①さば（50）しょうが（2） 梅干し（2）三温糖（0.56） 料理酒（1.09）こいくちしょうゆ（1.15） ②キャベツ（60）油あげ（12） すりごま（4）なたね油（0.5） 食塩（0.1）うすくちしょうゆ（2） ③鶏卵（20）小松菜（20）	①厚あげ（50）三温糖（0.81） こいくちしょうゆ（1.62）けずりぶし（1） 豚肉（30）たまねぎ（40） にんじん（10）青ねぎ（5） にんにく（0.2）なたね油（1.2） 赤みそ（2.25）さとう（0.81） オイスターソース（0.81）トウバンジャン（0.09） こいくちしょうゆ（1.08）片くり粉（1） ②大根葉（65）にんじん（10） 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） ③ビーフン（6）たまねぎ（20） 豆苗（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鶏ひき肉（30）万願寺とうがらし（15） なたね油（0.5）なす（35） なたね油（2）たまねぎ（20） にんじん（5）しょうが（0.5） なたね油（0.5）さとう（0.6） 本みりん（3.3）料理酒（3.3） 食塩（0.4）こいくちしょうゆ（2） うすくちしょうゆ（4）片くり粉（4.5） けずりぶし（1） ②小松菜（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じゃがいも（20）たまねぎ（15） えのきだけ（10）けずりぶし（1.9） 信州みそ（4）赤みそ（2.4）	①牛肉（50）さとう（0.9） こいくちしょうゆ（1.8）料理酒（2.7） しょうが（0.5）ピーマン（35） たけのこ（缶）（25）なたね油（1） 料理酒（1.8）さとう（0.5） オイスターソース（3.2）こいくちしょうゆ（1.2） 片くり粉（1） ②まぐろフレーク（10）にんじん（30） なたね油（0.5）食塩（0.1） こしょう（0.01）レモン（果汁）（1.5） ③もやし（25）たまねぎ（20） 青ねぎ（5）けずりぶし（1.9） 料理酒（0.8）うすくちしょうゆ（2.4） 食塩（0.1）こしょう（0.01）	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（25）じゃがいも（50） にんじん（18）板こんにゃく（10） 干しいたけ（0.8）三温糖（0.6） こいくちしょうゆ（1.6）うすくちしょうゆ（1.2） ②小松菜（65）キャベツ（15） にんじん（10）さとう（1） ごま油（1）うすくちしょうゆ（3.3） 米酢（1.5） ③かまぼこ（10）たまねぎ（15） みつば（3）けずりぶし（1） だし昆布（0.8）食塩（0.08） うすくちしょうゆ（2）
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油（揚げ物用）なし	①たまねぎ、片くり粉 ②油あげ→焼き豆腐 すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草		①牛肉→牛ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油（揚げ物用）なし けずりぶし	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→焼き豆腐 すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草		①牛肉→牛ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ なたね油（揚げ物用）なし けずりぶし	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→焼き豆腐 すりごま→ねりごま	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草		①牛肉→牛ひき肉	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし

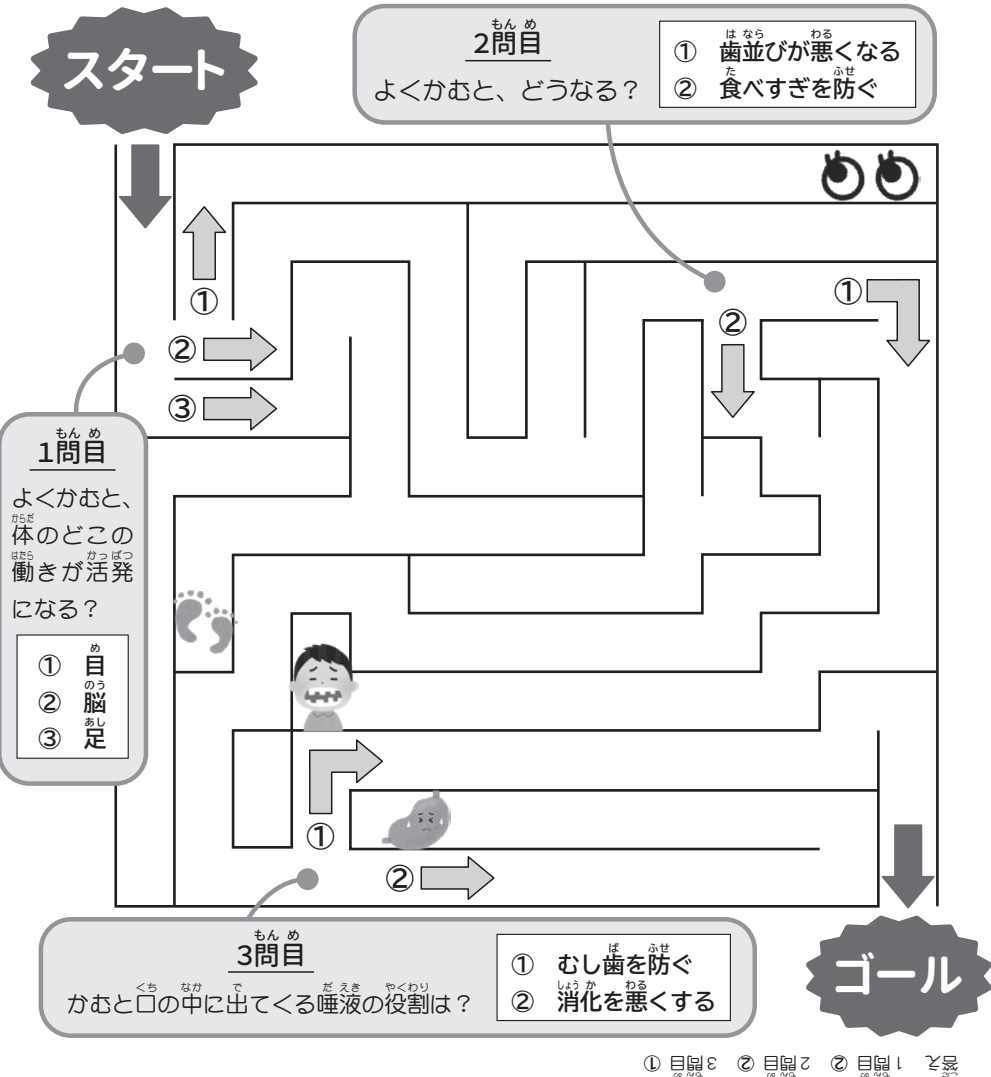
月日	26 日（木）	27 日（金）	30 日（月）
栄養量	エネルギー605kcal、たんぱく質32.6g	エネルギー645kcal、たんぱく質29.4g	エネルギー680kcal、たんぱく質26.7g
献立	①カレーうどん 牛乳 ②千草焼き ③大根葉のおかか炒め	麦ごはん 牛乳 ①赤魚の西京焼き ②野菜の五目酢きんぴら ③ほうれん草の吉野汁	ごはん 牛乳 ①ガパオライスの具 ②小松菜と卵の炒め物 ③はるさめスープ
おかずの内容	①干しうどん（60）豚肉（40） なたね油（0.5）さとう（1.3） こいくちしょうゆ（1.8）たまねぎ（35） だし昆布（2）けずりぶし（3.1） 青ねぎ（7）本みりん（1.36） カレー粉（0.56）食塩（0.16） こいくちしょうゆ（1.2）うすくちしょうゆ（4.8） 片くり粉（5.6） ②鶏卵（50）にんじん（5） たまねぎ（17）食塩（0.1） うすくちしょうゆ（1）けずりぶし（0.5） 片くり粉（1） ③大根葉（45）にんじん（5） 花かつお（1）なたね油（0.5） 本みりん（1.3）料理酒（0.6） うすくちしょうゆ（2.5）	①赤魚（60）三温糖（1.8） 料理酒（4.8）本みりん（1.2） うすくちしょうゆ（0.6）白みそ（6） 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（0.15）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（2） ③ほうれん草（25）たまねぎ（25） 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豚ひき肉（44）たまねぎ（33） にんじん（11）ピーマン（11） にんにく（0.55）しょうが（1.1） なたね油（1.1）パジル（0.08） さとう（1.1）オイスターソース（1.1） こいくちしょうゆ（1.1）食塩（0.55） カレー粉（0.44） 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緑豆はるさめ（6）にんじん（5） キャベツ（25）けずりぶし（1.9） 食塩（0.1）こしょう（0.01） 料理酒（0.8）うすくちしょうゆ（2.4）
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ③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緑豆はるさめ→はるさめ
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ③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緑豆はるさめ→はるさめ
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ③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緑豆はるさめ→はるさめ



よくかんで歯の健康を守ろう



6月4日～6月10日は「歯と口の健康週間」です。
かむことに関するクイズ付きの迷路に、挑戦してみましょう！



*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。

