



令和8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	2日(月)	3日(火)	4日(水)
栄養量	エネルギー653kcal、たんぱく質25.5g	エネルギー731kcal、たんぱく質33.4g	エネルギー710kcal、たんぱく質30.2g
献立	麦ごはん 牛乳 ①関東煮 ②ごま酢あえ ③ふのみそ汁	ごはん 牛乳 ①いわしのつくね ②白菜の煮つけ ③もずくのすまし汁 ④きなこ豆	麦ごはん 牛乳 ①豚丼の具 ②ひじきと切干大根のあえもの ③むらくも汁
おかずの内容	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(10)だいこん(45) 板こんにゃく(15)さとう(1.44) 本みりん(2.16)うすくちしょうゆ(3.03) こいくちしょうゆ(2.88)だし昆布(1) けずりぶし(2)	①いわし入り身(35)鶏ひき肉(25) 青ねぎ(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(物用)(3) さとう(1.8)料理酒(2.7) 本みりん(1.8)こいくちしょうゆ(2.7) 赤みそ(2.7)	①豚肉(55)たまねぎ(45) にんにく(0.6)しょうが(1) こしょう(0.01)なたね油(1) さとう(1.8)料理酒(2.7) 本みりん(1.8)こいくちしょうゆ(2.7) 赤みそ(2.7)
後期食	①板こんにゃくなし ②すりごま→ねりごま	①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・すりごま→ねりごま
中期食	①板こんにゃくなし ②すりごま→ねりごま	①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・すりごま→ねりごま
初期食	①板こんにゃくなし ②すりごま→ねりごま	①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・すりごま→ねりごま

月日	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)
栄養量	エネルギー700kcal、たんぱく質32.3g	エネルギー703kcal、たんぱく質29.7g	エネルギー694kcal、たんぱく質27.3g	エネルギー837kcal、たんぱく質35.8g	エネルギー611kcal、たんぱく質31.5g
献立	①ツナと豆乳のスパゲティ 牛乳 ②ジャーマンポテト ③ほうれん草のスープ ④りんごゼリー	ごはん 牛乳 ①和風オムレツ ②小松菜のおかか炒め ③かぼちゃのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①豚肉と大根の炒め煮 ②野菜の五目酢きんぴら ③豆乳のみそ汁	バターうずまきパン 牛乳 ①とうふのミートソース煮 ②ほうれん草のソテー ③ポトフ	ごはん 牛乳 ①かれいの煮つけ ②あから ③さつま汁
おかずの内容	①スパゲティ(60)まぐろフレーク(50) たまねぎ(80)にんじん(10) しめじ(15)なたね油(1) 食塩(1)こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(3)本みりん(2) 豆乳(100)	①鶏ひき肉(20)たまねぎ(50) にんじん(10)なたね油(0.8) こいくちしょうゆ(2.7)うすくちしょうゆ(0.9) さとう(1)本みりん(1.6) 鶏卵(55)片切り粉(1) けずりぶし(0.5)	①豚肉(40)しょうが(1) なたね油(1)だいこん(95) にんじん(15)三温糖(0.9) こいくちしょうゆ(3.15)うすくちしょうゆ(1.17) 本みりん(1.17)料理酒(0.9)	①焼き豆腐(50)三温糖(0.9) こいくちしょうゆ(1.8)けずりぶし(1) 鶏ひき肉(30)たまねぎ(50) にんじん(6)なたね油(0.7) 米粉(1.8)トマトケチャップ(15) トマトピューレ(4)ウスターーソース(3) 食塩(0.05)こしょう(0.01) ピザ用チーズ(10)	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)
後期食	②じゃがいも(60)ベーコン(7) なたね油(0.5)食塩(0.1) こしょう(0.01)	②小松菜(40)にんじん(10) 花かつお(1)いりごま(4) 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)	②れんこん(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) こいくちしょうゆ(2.25)米酢(2.7) いりごま(2)すりごま(2)	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)うすくちしょうゆ(1.1)	②あから(20)油あげ(5) にんじん(3)たまねぎ(10) 干しいたけ(0.3)なたね油(0.4) 三温糖(0.7)本みりん(1.2)
中期食	③ほうれん草(25)たまねぎ(20) にんじん(5)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)	③かぼちゃ(30)たまねぎ(15) けずりぶし(1.9)信州みそ(4) 赤みそ(2.4)	③じめじ(5)ごぼう(10) たまねぎ(10)けずりぶし(1.9) 信州みそ(4)赤みそ(2.4) 豆乳(35)	③じゃがいも(40)たまねぎ(40) にんじん(15)白ねぎ(10) セロリ(8)なたね油(0.8) 食塩(0.7)こしょう(0.01) うすくちしょうゆ(1.5)ローリエ(0.01) チキンスープ(10)	③鶏肉(15)にんじん(5) だいこん(30)青ねぎ(5) 赤みそ(2.4)信州みそ(4) 煮干し(3)
初期食	④りんごゼリー1個(40)	②いりごま→ねりごま	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片切り粉 ②油あげ→絹ごし豆腐
栄養量	①チキンスープ ②チキンスープ	②いりごま→ねりごま	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片切り粉、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐
中期食	①チキンスープ ②チキンスープ	②いりごま→ねりごま	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片切り粉、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐
初期食	①チキンスープ ②チキンスープ	②いりごま→ねりごま	②つきこんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片切り粉、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐



がつみっかせつぶん
2月3日は「節分」です。



せつぶん ふゆ はる ふしめ ひ ふゆ お はる
「節分」は冬から春になる節目の日で、冬が終わり春
のはじまりとされる「立春」の前の日をいいます。

せつぶん じゃき おはら きょうじ おこな
「節分」には、邪気を追い払う行事が行われます。家
から鬼を追い出すために「豆まき」をしたり、鬼が苦手
な鰯を焼いて玄関に飾ったりします。また、1年間健康
に過ごせるようにと、煎った「大豆」を自分の歳の数だ
け食べたり、1年の幸福を願って、その年に縁起がいい
いとされる方角(恵方)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。

きゅうしょく かかせつぶんこんだて
給食には、3日(火)に節分献立として、「いわしのつ
くね」や「きなこ豆」が登場します!「新しい1年がい
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	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)
栄養量	エネルギー789kcal、たんぱく質28.5g	エネルギー660kcal、たんぱく質31g	エネルギー802kcal、たんぱく質36g	エネルギー660kcal、たんぱく質35.3g	エネルギー704kcal、たんぱく質28.2g
献立	麦ごはん 牛乳 ①ポークカレー ②ひじきのソテー ¹ ③牛乳プリン	ごはん 牛乳 ①プリプリ中華炒め ②小松菜と卵の炒め物 ③わかめのみそスープ	黒糖コッペパン 牛乳 ①ポークビーンズ ②ごぼうのサラダ ③コンソメスープ	麦ごはん 牛乳 ①鶏肉のみぞれ煮 ②高野どうふの卵とじ ③赤だし	ごはん 牛乳 ①肉じゃが ②ほうれん草と白菜の土佐酢あえ ③にゅうめん
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) こいくちょうゆ (1.7) ローリエ (0.01)	①鶏肉 (60) 料理酒 (1.1) こいくちょうゆ (1.8) ごま油 (0.5) 板こんにゃく (30) たまねぎ (15) にんじん (20) たけのこ(缶) (18) 干しいたけ (1.2) しょうが (1) にんにく (0.6) なたね油 (0.8) さとう (1.6) こいくちょうゆ (1.9) うすくちょうゆ (1.4) トウバンジヤン (0.1) 片入り粉 (1.2) 米酢 (0.5)	①大豆 (22) 豚肉 (27.5) たまねぎ (55) 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・ソース (1.65) 食塩 (0.5) こしょう (0.01) ローリエ (0.01)	①鶏肉 (50) 料理酒 (1) たまねぎ (35) にんじん (10) 青ねぎ (3) 料理酒 (2.5) こいくちょうゆ (0.8) うすくちょうゆ (2.5) さとう (1) 本みりん (0.5) だし昆布 (0.6) 片入り粉 (0.5)	①牛肉 (45) ジャガいも (70) たまねぎ (35) にんじん (10) なたね油 (1) 三温糖 (1.8) 料理酒 (1.8) こいくちょうゆ (5.4) ②ほうれん草 (40) はくさい (50) 花かつお (1) 本みりん (1.3) こいくちょうゆ (2.7) うすくちょうゆ (0.5) 米酢 (1.5) だし昆布 (0.2)
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし じゃがいも	②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②高野豆腐→絹ごし豆腐	①牛肉→牛ひき肉
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし じゃがいも	②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②高野豆腐→絹ごし豆腐	①牛肉→牛ひき肉
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②ほうれん草	①鶏肉→鶏ひき肉、板こんにゃくなし じゃがいも	②すりごま→ねりごま	①鶏肉→鶏ひき肉、たまねぎ ②高野豆腐→絹ごし豆腐	①牛肉→牛ひき肉

月日	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
栄養量	エネルギー595kcal、たんぱく質27.9g	エネルギー792kcal、たんぱく質30.5g	エネルギー696kcal、たんぱく質31.8g	エネルギー669kcal、たんぱく質25.4g	エネルギー737kcal、たんぱく質33.5g
献立	麦ごはん 牛乳 ①ホキのねぎみそ焼き ②ひじきの煮つけ ③野菜の沢煮わん	ごはん 牛乳 ①豚肉と大豆の中華煮 ②はるさめの炒め物 ③白菜のスープ ④ガトーショコラ	麦ごはん 牛乳 ①親子煮 ②大根葉とキャベツのごまあえ ③ごぼうのみぞ汁	ごはん 牛乳 ①豚肉のケチャップ煮 ②切干大根と水菜のナムル ③コーンスープ	麦ごはん 牛乳 ①厚あげのごまみそそぼろ ②小松菜の煮びたし ③かきたま汁
おかずの内容	①ホキ (50) 料理酒 (1.8) 青ねぎ (20) 三温糖 (1.2) 料理酒 (3.2) 本みりん (1.6) 赤みそ (3.6)	①豚肉 (33) 大豆 (22) 白ねぎ (5.5) たまねぎ (30) にんじん (11) さとう (1.5) 料理酒 (1) 本みりん (1) こいくちょうゆ (4) オイスター・ソース (2) トウバンジヤン (0.1)	①鶏肉 (30) 鶏卵 (55) 片入り粉 (2) たまねぎ (45) にんじん (10) さとう (0.45) うすくちょうゆ (4.68) けずりぶし (0.3)	①豚肉 (40) ジャガいも (60) たまねぎ (20) なたね油 (1) さとう (0.9) トマトケチャップ (6.8) ウスター・ソース (3.6)	①厚あげ (50) 三温糖 (0.9) こいくちょうゆ (1.8) けずりぶし (1) 鶏ひき肉 (30) しょうが (0.3) 里いも (30) たまねぎ (15) なたね油 (1) 三温糖 (1.6) 料理酒 (0.7) 信州みそ (4)
後期食	①たまねぎ、片入り粉 ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草、すりごまなし	①豚肉→豚ひき肉	①すりごまなし
中期食	①たまねぎ、片入り粉、けずりぶし ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草、すりごまなし	①豚肉→豚ひき肉	①すりごまなし
初期食	①たまねぎ、片入り粉、けずりぶし ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ	①鶏肉→鶏ひき肉 ②ほうれん草、すりごまなし	①豚肉→豚ひき肉	①すりごまなし

*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。

