



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) 板ごんにゃく (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) ② キャベツ (70) に ん じ ん (10) すりごま (4) さ と う (1.1) うすくちしょうゆ (3) 米 酢 (1.6) ③ 切 り ふ (2) た ま ね ぎ (10) ほうれん草 (15) けずりぶし (1.9) 信 州 み そ (4) 赤 み そ (2.4)	① いわしすり身 (35) 鶏 ひ き 肉 (25) 青 ね ぎ (6) し ょ う が (0.3) 片 くり 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) (3) さ と う (3) こいくちしょうゆ (3.5) 本 み り ん (3) 片 くり 粉 (0.5) ② 小 松 菜 (16) は く さ い (56) に ん じ ん (8) え の き だ け (8) うすくちしょうゆ (3.2) けずりぶし (0.8) ③ も ず く (15) た ま ね ぎ (20) に ん じ ん (5) だし 昆 布 (0.8) けずりぶし (1) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) ④ 大 豆 (15) 黒 砂 糖 (2) 三 温 糖 (4) き な 粉 (2)	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) ② ひ じ き (3) 切 干 大 根 (4.5) に ん じ ん (5) 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) 大 根 葉 (10) さ と う (0.8) うすくちしょうゆ (1.5) 米 酢 (2) い り ご ま (2) すりごま (2) ③ 鶏 卵 (15) た ま ね ぎ (20) に ん じ ん (5) 水 菜 (10) 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) だし 昆 布 (0.8) けずりぶし (1)
後期食	①板ごんにゃくなし 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板ごんにゃくなし 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板ごんにゃくなし 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



がつみっ か せつぶん
2月3日は「節分」です。



「節分」は冬から春になる節目の日で、冬が終わり春の始まりとされる「立春」の前の日をいいます。

「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。

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	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おから 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) 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) 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) ④ りんごゼリー 1個 (40)	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 くり 粉 (1) けずりぶし (0.5) 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) 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)	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) 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) ③ し 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)	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) ウスターソース (3) 食 塩 (0.05) こ し ょ う (0.01) ピザ用チーズ (10) 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) 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)	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 お 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) こいくちしょうゆ (1) うすくちしょうゆ (1.3) けずりぶし (0.3) 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)
後期食		②いりごま→ねりごま	②つきごんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片くり粉 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つきごんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片くり粉、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つきごんにゃくなし いりごま・すりごま→ねりごま		①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし ②油あげ→絹ごし豆腐



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	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 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高野豆腐の卵とじ 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) ガリックパウダー (0.1) しょう油 (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) パ 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) パーベキューソース (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)	① 鶏 肉 (60) 料 理 酒 (1.1) こいくちしょうゆ (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) こいくちしょうゆ (1.9) うすくちしょうゆ (1.4) トウバンジャン (0.1) 片 くり 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) しょう油 (0.01) ロ ー リ エ (0.01)	① 鶏 肉 (50) 料 理 酒 (1) 片 くり 粉 (2) だ い こ ん (35) 青 ね ぎ (3) 料 理 酒 (2.5) こいくちしょうゆ (0.8) うすくちしょうゆ (2.5) さ と う (1) 本 み り ん (0.5) だし 昆 布 (0.6) 片 くり 粉 (0.5)	① 牛 肉 (45) じゃがいも (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) こいくちしょうゆ (5.4)
	② ひ じ き (2) まぐろフレーク (10) にんじん (10) 大 根 葉 (10) なたね油 (1) さ と う (0.44) うすくちしょうゆ (1.3) 食 塩 (0.1) しょう油 (0.01)	② 小 松 菜 (60) 鶏 卵 (20) 片 くり 粉 (0.2) なたね油 (0.5) しょう油 (0.01) うすくちしょうゆ (1.8) なたね油 (1)	② まぐろフレーク (10) ご ぼ う (40) にんじん (10) すりごま (4) さ と う (0.8) うすくちしょうゆ (2) 米 酢 (2) しょう油 (0.01)	② 高野豆腐 (7) にんじん (5) たまねぎ (15) さ と う (2.7) うすくちしょうゆ (3.5) けずりぶし (0.7) 鶏 卵 (23) 片 くり 粉 (0.5)	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)
	③ 牛乳プリン 1個 (40)	③ わ か め (2) だ い こ ん (25) も や し (20) しょう油 (0.01) ご ま 油 (1) チキンスープ (5) けずりぶし (1.5) 信 州 み そ (4) 赤 み そ (2.4)	③ キャベツ (30) たまねぎ (20) チキンスープ (15) うすくちしょうゆ (1.84) 食 塩 (0.25) しょう油 (0.01)	③ たまねぎ (20) な め こ (10) 小 松 菜 (20) けずりぶし (1.9) 豆 み そ (5.2) 信 州 み そ (1.2)	③ そうめん (10) たまねぎ (15) み つ ば (3) うすくちしょうゆ (2.4) 食 塩 (0.1) 本 み り ん (0.24) だし 昆 布 (0.8) けずりぶし (1)
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ガトージョコラ	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ごぼうのみそ汁	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コンソープ	麦ごはん 牛乳 ①厚あげのごまみそそばろ 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) こいくちしょうゆ (4) オイスターソース (2) トウバンジャン (0.1)	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) うすくちしょうゆ (4.68) けずりぶし (0.3)	① 豚 肉 (40) じゃがいも (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) こいくちしょうゆ (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) 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 ひ じ き (5) 鶏 肉 (12) にんじん (10) なたね油 (0.5) 三 温 糖 (1) 本 み り ん (2.7) こいくちしょうゆ (3.8) けずりぶし (1.2)	② 緑豆はるさめ (6) たまねぎ (25) たけのこ(缶) (10) も や し (20) 干しいたけ (0.3) ご ま 油 (1) 料 理 酒 (1) 食 塩 (0.2) しょう油 (0.01) うすくちしょうゆ (2.5)	② 大 根 葉 (70) キャベツ (20) 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)	② 切 干 大 根 (5) にんじん (5) さ と う (0.65) うすくちしょうゆ (1.35) けずりぶし (0.3) 水 菜 (10) ご ま 油 (0.72) さ と う (0.65) うすくちしょうゆ (1.35) 米 酢 (1.22)	② 小 松 菜 (60) えのきだけ (10) にんじん (5) 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 たまねぎ (10) も や し (20) にんじん (10) えのきだけ (5) だし 昆 布 (0.8) けずりぶし (1) 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)	③ は く さ い (40) ほうれん草 (10) しょうが (0.3) ご ま 油 (1) チキンスープ (15) 食 塩 (0.4) しょう油 (0.01) うすくちしょうゆ (0.8)	③ たまねぎ (20) ご ぼ う (12) にんじん (5) けずりぶし (1.9) 赤 み そ (2.4) 信 州 み そ (4)	③ たまねぎ (30) にんじん (5) クリームｺｰﾝ(缶) (25) けずりぶし (1.9) 食 塩 (0.2) しょう油 (0.01) うすくちしょうゆ (1.84)	③ 鶏 卵 (30) たまねぎ (15) 青 ね ぎ (5) 食 塩 (0.1) うすくちしょうゆ (2.4) 片 くり 粉 (0.8) だし 昆 布 (0.8) けずりぶし (1)
後期食	①たまねぎ、片くり粉 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、片くり粉、けずりぶし ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ ④豆乳	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、片くり粉、けずりぶし ②鶏肉→鶏ひき肉	②緑豆はるさめ→はるさめ ④豆乳	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、いかに及びえび・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。

