



令和8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	10日(金)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)
栄養量	エネルギー783kcal、たんぱく質26.2g	エネルギー577kcal、たんぱく質26.1g	エネルギー700kcal、たんぱく質29g	エネルギー706kcal、たんぱく質25.4g	エネルギー659kcal、たんぱく質26.9g
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かれいの煮つけ ②煮びたし ③むらくも汁	黒糖コッペパン 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	ごはん 牛乳 ①ツナごぼうごはんの具 ②ほうれん草ともやしのごまあえ ③赤だし	麦ごはん 牛乳 ①親子煮 ②ひじきの五目煮 ③ふのすまし汁
おかずの内容	①豚肉(35)ガーリックパウダー(0.1) ②こしょう(0.01) ③じゃがいも(55) ④たまねぎ(60) ⑤にんじん(15) ⑥しょうが(0.5) ⑦なたね油(1) ⑧なたね油(1) ⑨バター(4) ⑩小麦粉(6) ⑪カレー粉(0.8) ⑫スキムミルク(5) ⑬ピザ用チーズ(5) ⑭トマトピューレ(6) ⑮フルーツチャツネ(2.5) ⑯バーベキューソース(5) ⑰ウスターソース(2) ⑱食塩(0.7) ⑲オールスパイス(0.03) ⑳こいくちしょうゆ(1.7) ㉑ローリエ(0.01) ②ひじき(3) ③にんじん(10) ④さとう(0.2) ⑤うすくちしょうゆ(1) ⑥けずりぶし(0.8) ⑦コーン(10) ⑧小松菜(20) ⑨すりごま(4) ⑩さとう(0.8) ⑪うすくちしょうゆ(2) ⑫米酢(2) ③牛乳プリン 1個(40)	①かれい(50) ②三温糖(0.5) ③料理酒(1.25) ④こいくちしょうゆ(0.95) ②ほうれん草(60) ③えのきだけ(10) ④にんじん(5) ⑤さとう(0.5) ⑥本みりん(1.2) ⑦うすくちしょうゆ(2) ⑧こいくちしょうゆ(0.5) ⑨けずりぶし(0.2) ③鶏卵(25) ④もやし(10) ⑤たまねぎ(25) ⑥青ねぎ(3) ⑦料理酒(0.8) ⑧食塩(0.1) ⑨うすくちしょうゆ(2.4) ⑩片くり粉(0.8) ⑪だし昆布(0.8) ⑫けずりぶし(1)	①鶏ひき肉(30) ②豚ひき肉(30) ③たまねぎ(24) ④なたね油(0.5) ⑤にんじん(5) ⑥三度豆(5) ⑦料理酒(1) ⑧食塩(0.3) ⑨こしょう(0.01) ⑩片くり粉(3) ⑪なたね油(0.5) ⑫トマトケチャップ(8) ⑬トマトピューレ(1.6) ⑭ウスターソース(1.6) ⑮さとう(0.4) ②小松菜(65) ③にんじん(10) ④食塩(0.2) ⑤こしょう(0.01) ⑥うすくちしょうゆ(1.1) ⑦なたね油(0.7) ③たまねぎ(50) ④セロリ(10) ⑤チキンスープ(15) ⑥うすくちしょうゆ(1.84) ⑦食塩(0.25) ⑧こしょう(0.01)	①まろろ(48) ②ごぼう(18) ③にんじん(10) ④しょうが(0.36) ⑤なたね油(1) ⑥さとう(1.44) ⑦本みりん(1.98) ⑧料理酒(0.99) ⑨こいくちしょうゆ(2.25) ⑩うすくちしょうゆ(0.45) ②ほうれん草(70) ③もやし(20) ④すりごま(3.5) ⑤ねりごま(1) ⑥本みりん(1.7) ⑦こいくちしょうゆ(3.4) ⑧けずりぶし(0.2) ③絹ごし豆腐(25) ④たまねぎ(10) ⑤みつば(3) ⑥けずりぶし(1.9) ⑦豆みそ(5.2) ⑧信州みそ(1.2)	①鶏肉(30) ②鶏卵(55) ③片くり粉(2) ④たまねぎ(45) ⑤青ねぎ(10) ⑥さとう(0.45) ⑦うすくちしょうゆ(4.68) ⑧けずりぶし(0.3) ②ひじき(5) ③ちくわ(5) ④にんじん(10) ⑤つきこんじやく(13) ⑥なたね油(0.5) ⑦三温糖(1) ⑧本みりん(2.3) ⑨うすくちしょうゆ(2) ⑩こいくちしょうゆ(2) ⑪けずりぶし(1) ③切りふ(2) ④たまねぎ(25) ⑤にんじん(5) ⑥豆苗(3) ⑦だし昆布(0.8) ⑧けずりぶし(1) ⑨食塩(0.1) ⑩うすくちしょうゆ(2.4)
後期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、片くり粉		②すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし、じゃがいも
中期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし	①チキンスープ	②すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし、じゃがいも
初期食	①豚肉→豚ひき肉 ②すりごま→ねりごま	①たまねぎ、片くり粉、けずりぶし	①チキンスープ	②すりごまなし	①鶏肉→鶏ひき肉 ②つきこんにやくなし、じゃがいも

月日	17日(金)	20日(月)
栄養量	エネルギー658kcal、たんぱく質23.6g	エネルギー690kcal、たんぱく質26.1g
献立	ごはん 牛乳 ①肉じゃが(みそ味) ②酢のもの ③野菜の沢煮わん	麦ごはん 牛乳 ①家常豆腐 ②切干大根のナムル ③ビーフンスープ
おかずの内容	①豚肉(45) ②じゃがいも(80) ③たまねぎ(35) ④なたね油(1) ⑤三温糖(2) ⑥料理酒(2) ⑦赤みそ(2.7) ⑧信州みそ(3.2) ⑨うすくちしょうゆ(0.9) ②キャベツ(50) ③にんじん(4) ④わかめ(2.5) ⑤さとう(0.5) ⑥食塩(0.2) ⑦うすくちしょうゆ(1.6) ⑧米酢(1.6) ③もやし(10) ④たまねぎ(15) ⑤にんじん(10) ⑥えのきだけ(5) ⑦みつば(3) ⑧だし昆布(0.8) ⑨けずりぶし(1) ⑩料理酒(0.8) ⑪食塩(0.1) ⑫うすくちしょうゆ(2.4) ⑬片くり粉(0.8)	①厚あげ(50) ②三温糖(0.9) ③こいくちしょうゆ(1.8) ④けずりぶし(1) ⑤豚肉(30) ⑥たまねぎ(45) ⑦にんじん(10) ⑧にんにく(0.2) ⑨なたね油(1.2) ⑩赤みそ(2.25) ⑪さとう(0.81) ⑫オスターソース(0.81) ⑬トウバンジャン(0.09) ⑭こいくちしょうゆ(1.08) ⑮片くり粉(1) ②切干大根(5) ③にんじん(5) ④さとう(0.6) ⑤うすくちしょうゆ(1.5) ⑥けずりぶし(0.2) ⑦小松菜(20) ⑧ごま油(0.8) ⑨さとう(0.72) ⑩うすくちしょうゆ(2.25) ⑪米酢(1.35) ③ビーフン(6) ④もやし(25) ⑤しょうが(0.3) ⑥豆苗(3) ⑦食塩(0.24) ⑧うすくちしょうゆ(1.84) ⑨チキンスープ(15)
後期食	①豚肉→豚ひき肉	
中期食	①豚肉→豚ひき肉	
初期食	①豚肉→豚ひき肉	

給食の内容について

主食 主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。白ごはんとうすくちしょうゆが交互に出ています。

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 具を自分でごはんに入れて混ぜたり、のせたりします。とりめし・ちらしずし・ガバオライス・ツナそばら丼などがあります。

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 みそうどん・ちゃんぽんめん・ポロネーゼスパゲティ・フォーなどたくさん種類があります。

牛乳 カルシウムが多く含まれていて、効果的に摂り入れられるので、毎日飲みます。

その他 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・水分を補ったり、献立に彩りや楽しさを添えたりします。



おかず **主菜** 魚・肉・卵・大豆製品などが主な食材で、中心となるおかずです。たんぱく質や脂質の供給源になります。

副菜 野菜・いも・海藻・きのこなどの食材を主に使ったおかずです。ビタミン類・ミネラル・食物繊維の供給源になります。

★実施期間と回数★

4/10(金)～7/21(火)	68回	195回
8/24(月)～12/24(木)	83回	
1/12(火)～3/18(木)	44回	

* 休日参観の日は、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。給食実施回数は変わりません。



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(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	27日(月)
栄養量	エネルギー809kcal、たんぱく質30.8g	エネルギー658kcal、たんぱく質25.2g	エネルギー644kcal、たんぱく質22.3g	エネルギー665kcal、たんぱく質27.9g	エネルギー657kcal、たんぱく質26.7g
献立	バターうずまきパン 牛乳 ①春野菜のクリームシチュー ②ほうれん草とコーンのソテー ③パインゼリー	ごはん 牛乳 ①高野豆腐のそぼろ煮 ②大根葉のおかか炒め ③えのきのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①さばのしょうが煮 ②野菜の五目酢きんぴら ③キャベツのすまし汁	ごはん 牛乳 ①鶏肉と野菜の煮つけ ②小松菜と卵の炒め物 ③油あげのみそ汁	麦ごはん 牛乳 ①とうふのチャンプル ②切干大根の煮つけ ③ほうれん草のみそ汁
おかずの内容	①鶏肉(35)じゃがいも(40)たまねぎ(35)にんじん(15)キャベツ(35)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(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パインゼリー1個(50)	①高野豆腐(10)さとう(1.1)うすくちしょうゆ(2.8)けずりぶし(1)豚ひき肉(25)たまねぎ(30)にんじん(10)しょうが(0.8)なたね油(0.8)さとう(0.9)本みりん(0.9)料理酒(0.45)うすくちしょうゆ(1.8)片くり粉(2)けずりぶし(1) ②大根葉(40)にんじん(10)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) ③えのきだけ(10)たまねぎ(25)けずりぶし(1.9)青ねぎ(5)信州みそ(4)赤みそ(2.4)	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(1.15) 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(0.1)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(1) ③キャベツ(20)たまねぎ(10)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)	①鶏肉(45)じゃがいも(50)たまねぎ(40)にんじん(15)なたね油(0.7)三温糖(0.5)本みりん(1.7)うすくちしょうゆ(2.9)こいくちしょうゆ(2) 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油あげ(8)わかめ(3)たまねぎ(20)けずりぶし(1.9)信州みそ(4)赤みそ(2.4)	①焼き豆腐(30)三温糖(0.54)こいくちしょうゆ(1.08)けずりぶし(0.6)豚肉(20)たまねぎ(40)にんじん(15)もやし(20)鶏卵(25)片くり粉(1.1)なたね油(1.5)食塩(0.2)こしょう(0.01)うすくちしょうゆ(3) ②切干大根(7)にんじん(5)三度豆(5)三温糖(1.44)うすくちしょうゆ(3.6)けずりぶし(2.4) ③ほうれん草(25)たまねぎ(15)けずりぶし(1.9)信州みそ(4)赤みそ(2.4)
後期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐 ②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油あげ→絹ごし豆腐	①豚肉→豚ひき肉
中期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐、片くり粉なし ②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油あげ→絹ごし豆腐	①豚肉→豚ひき肉
初期食	①鶏肉→鶏ひき肉	①高野豆腐→絹ごし豆腐、片くり粉なし ②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油あげ→絹ごし豆腐	①豚肉→豚ひき肉

月日	28日(火)	30日(木)
栄養量	エネルギー657kcal、たんぱく質24.8g	エネルギー663kcal、たんぱく質28.2g
献立	①イタリアンスパゲティ 牛乳 ②春野菜のさっぱりツナポテト ③小松菜のスープ ④ヨーグルト	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もずくと卵のスープ
おかずの内容	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)ホルト(缶)(15)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)ウスターソース(5.5)食塩(0.5)こしょう(0.01) ②まろフレーク(10)じゃがいも(30)キャベツ(20)にんじん(10)グリーンアスパラ(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) 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) ④ヨーグルト1個(80)	①鶏肉(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)オスターソース(2)トウバンジャン(0.1) ②大根葉(60)にんじん(15)ごま油(0.75)食塩(0.2)うすくちしょうゆ(2.05)本みりん(1.5)料理酒(0.65) 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)だし昆布(0.8)けずりぶし(1)
後期食	①なたね油	②ほうれん草
中期食	①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ	②ほうれん草
初期食	①なたね油、チキンスープ ②チキンスープ	②ほうれん草

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、歯茎でつぶせる硬さにした形態

中期食
 後期食を少し粒が残る程度に調理し、舌で上あごに押しつけてつぶせる硬さにした形態

初期食
 後期食を粒のないなめらかな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、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し、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。
*揚げ物の献立の油については、給食献立表に油(揚げ物用)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。
●基準のエネルギー量から約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チは、記載しません。)

「和(なごみ) 献立」

京の伝統食や行事にちなんだ献立、季節感の味わえる旬の食材を使った献立、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、原則的に休日の献立が当日の献立となります。

