



令和6年3月分特別支援学校給食献立表



北九州市教育委員会
(小倉総合(肢体部)・八幡西特別支援学校)

3月は、卒業を祝う献立を取り入れ、楽しく食べることができるようになっています。
また、子どもの健康や成長を願い、桃の節句にちなんだ料理を知らせます。



日	曜	普通食		そしやく食	段階食(押しつぶし食・嚥下食Ⅱ・嚥下食Ⅰ)
		こんだて	ざいりよう	こんだて	こんだて
1	金	くりちらしずし ぎゅうにゅう なばなしんじょのすましじる ももゼリー	★ごはん ☆ぎゅうにゅう けいにく あぶらあげ たまご きざみのり ほししいたけ さとう くり あぶら さかなすりみ とうふ ☆なばな にんじん はくさい しろねぎ こむぎこ ももゼリー	なんぼん ぎゅうにゅう くりちらしずし なばなしんじょのすましじる ももゼリー	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー くりちらしずし なばなしんじょのすましじる ももゼリー
5	火	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム あらびきウインナー ポテトドレッシングサラダ ブロッコリーのスープ	パン ☆ぎゅうにゅう あまおういちごジャム あらびきウインナー にんじん ★キャベツ じゃがいも さとう ドレッシング ★ブロッコリー たまねぎ	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ぎょにくソーセージ ポテトドレッシングサラダ ブロッコリーのスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー あまおういちごジャム(押) りんごジャム(Ⅱ・Ⅰ) じゃがいものプリン ブロッコリーのスープ ほたてのクリームにごり
6	水	ハヤシライス ぎゅうにゅう はくとう(かん) クリームヨーグルトバナナ お楽しみ献立	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく にんじん トマトピューレ たまねぎ こむぎこ さとう あぶら はくとう(かん) クリームヨーグルトバナナ	なんぼん ぎゅうにゅう ハヤシライス はくとう(かん) クリームヨーグルトバナナ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ピーフームス デミグラスソース はくとうのヨーグルトぞえ
7	木	パン ぎゅうにゅう オレンジマーレード ハンバーグのケチャップソース はるキャベツのチャウダー	パン ☆ぎゅうにゅう オレンジマーレード ハンバーグ さとう ベーコン だっしふんにゅう にんじん たまねぎ ★キャベツ じゃがいも しろはなまめ しろいんげんまめ マーガリン	パン ぎゅうにゅう オレンジマーレード ハンバーグのケチャップソース はるキャベツのチャウダー	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー オレンジマーレード(押・Ⅱ) アプリコットジャム(Ⅰ) ミートムース ケチャップソース はるキャベツのチャウダー
8	金	ちいさいパン(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう スライスチーズ ちゃんぽんうどん あげギョーザ ぶどうゼリー	☆パン ☆ぎゅうにゅう スライスチーズ ベーコン てんぷら にんじん たまねぎ ★キャベツ しろねぎ うどん ギョーザ あぶら ぶどうゼリー	ちいさいパン(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう ソフトチーズ ちゃんぽんうどん あげギョーザぎんあん ぶどうゼリー	パンがゆ(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう おちゃゼリー はちみつ ちゃんぽんうどん いとよりだい
11	月	ちゅうかどんぶり ぎゅうにゅう ホアンホワタン とうにゅうパンナコッタ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぶたにく てんぷら にんじん しょうが たまねぎ はくさい きくらげ しろねぎ さとう てんぷん あぶら ごまあぶら たまご ★わかめ ☆チンゲンサイ とうにゅうパンナコッタ	なんぼん ぎゅうにゅう ちゅうかどんぶり ホアンホワタン とうにゅうパンナコッタ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ちゅうかどんぶり ホアンホワタン あおりんごゼリー

※【主 食】嚥下食Ⅰ・・・かゆ・パンがゆとも「栄養補助ゼリー」になります。
嚥下食Ⅱ・・・かゆのみ「栄養補助ゼリー」になります。

★＝市内産の食材 ☆＝県内産の食材

【保護者の皆様へ】

- ※ はしは、毎日持参しましょう。はしとはしばこはよく洗い、いつも清潔にしておきましょう。
- ※ 北九州市の学校給食では、地場産物の活用に取り組んでいます。天候等により、他の産地になることもありますのでご了承ください。
- ※ 生活習慣病予防のため、うす味にしています。健康を考え、塩分のとりすぎに注意しましょう。



～ みんなで食育をすすめましょう ～

日	曜	普通食		そしやく食	段階食(押しつぶし食・嚥下食Ⅱ・嚥下食Ⅰ)
		こんだて	ざいりょう	こんだて	こんだて
12	火	パン ぎゅうにゅう ブルーベリージャム レパーのパーベキューソースあえ しらすいりあおのりキャベツ はるさめスープ	パン ☆ぎゅうにゅう ブルーベリージャム とりレパー りんご かぼすかじゅう さとう しらすぼし あおのり ★キャベツ あぶら にんじん ★こまつな たまねぎ きくらげ はるさめ	パン ぎゅうにゅう ブルーベリージャム レパーのパーベキューソースあえ しらすいりあおのりキャベツ はるさめスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー チョコアンドホワイト レパームス パーベキューソース キャベツのいためもの やさいスープ
13	水	さんしよくごはん ぎゅうにゅう キャベツのみそしる かたぬきチーズ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう とりひきにく たまご きざみのり しょうが さんおんとう さとう あぶら あつあげ みそ ★こまつな ★キャベツ チーズ	なんぼん ぎゅうにゅう さんしよくごはん キャベツのみそしる かたぬきチーズ	ちらしずし ぎゅうにゅう おちゃゼリー とりのムース べっこうあん キャベツのみそしる バニラムース
15	金	カレーライス ぎゅうにゅう ヨーグルトサラダ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく にんじん たまねぎ りんご グリンピース じゃがいも こむぎこ あぶら マーガリン はっこうにゅう おうとう(シロップづけ) みかん(シロップづけ)	なんぼん ぎゅうにゅう カレーライス ヨーグルトサラダ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ビーフカレー ヨーグルトサラダ
18	月	ごはん ぎゅうにゅう なっとう にくとじゃがいものふくめに キャベツとにんじんのごまずあえ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう なっとう かつおぶし ぎゅうにく にんじん たまねぎ いとこんにやく じゃがいも さんおんとう あぶら ★キャベツ さとう ごま	なんぼん ぎゅうにゅう ひきわりなっとう にくとじゃがいものふくめに キャベツとにんじんのごまずあえ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー くろまめ にくとじゃがいものふくめに キャベツのごまずあえ
19	火	ごはん ぎゅうにゅう さばのホイルやき ほうれんそうのおひたし のっぺいじる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう さばのホイルやき かつおぶし ★ほうれんそう さとう けいにく あつあげ にんじん ★こまつな ★だいこん じゃがいも てんぷん	なんぼん ぎゅうにゅう さばのホイルやき ほうれんそうのおひたし のっぺいじる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー いわしのムース みそあん ほうれんそうのおひたし のっぺいじる
21	木	ちいさいパン ぎゅうにゅう りんごジャム さけとトマトのスパゲッティ ゆでやさいサラダ みかんゼリー	パン ☆ぎゅうにゅう りんごジャム さけ なまクリーム トマト(かん) スパゲッティ あぶら マーガリン にんじん ★キャベツ みかんゼリー	ちいさいパン ぎゅうにゅう りんごジャム さけとトマトのスパゲッティ ゆでやさいサラダ みかんゼリー	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー りんごジャム さけとトマトのスパゲッティ ゆでやさいサラダ オレンジ

		エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g		
月平均	小倉総合(肢体部)・八幡西	普通食	小学部	535 (520)	20.3 (16.9~26.3)	18.1 (11.6~17.3)	334 (280)	68 (40)	2.2 (2.4)	267 (160)	0.36 (0.30)	0.52 (0.30)	27 (20)	3.9 (3.6以上)	1.7 (1.6未満)
			中学部	663 (660)	24.8 (21.5~33.0)	22.1 (14.7~22.0)	361 (360)	83 (96)	2.9 (3.6)	394 (240)	0.47 (0.40)	0.62 (0.50)	36 (28)	5.5 (5.6以上)	2.2 (2.0未満)
			高等部	663 (660)	24.8 (21.5~33.0)	22.1 (14.7~22.0)	361 (290)	83 (104)	2.9 (3.2)	394 (250)	0.47 (0.40)	0.62 (0.50)	36 (28)	5.5 (6.0以上)	2.2 (2.0未満)
	押しつぶし食	小学部	359 (350)	17.2 (15.8)	15.8 (15.5)	246 (-)	40 (-)	0.9 (-)	190 (-)	0.15 (-)	0.38 (-)	23 (-)	2.0 (-)	1.3 (-)	
		中高等部	452 (450)	21.1 (20.3)	20.1 (20.0)	281 (-)	52 (-)	1.2 (-)	265 (-)	0.19 (-)	0.46 (-)	27 (-)	2.7 (-)	1.7 (-)	
		嚥下食Ⅱ	360 (350)	17.5 (15.8)	16.6 (15.5)	301 (-)	42 (-)	1.3 (-)	202 (-)	0.21 (-)	0.44 (-)	29 (-)	1.9 (-)	1.1 (-)	
		嚥下食Ⅰ	305 (300)	14.7 (13.5)	13.3 (13.3)	271 (-)	35 (-)	1.5 (-)	156 (-)	0.20 (-)	0.38 (-)	27 (-)	1.4 (-)	0.7 (-)	



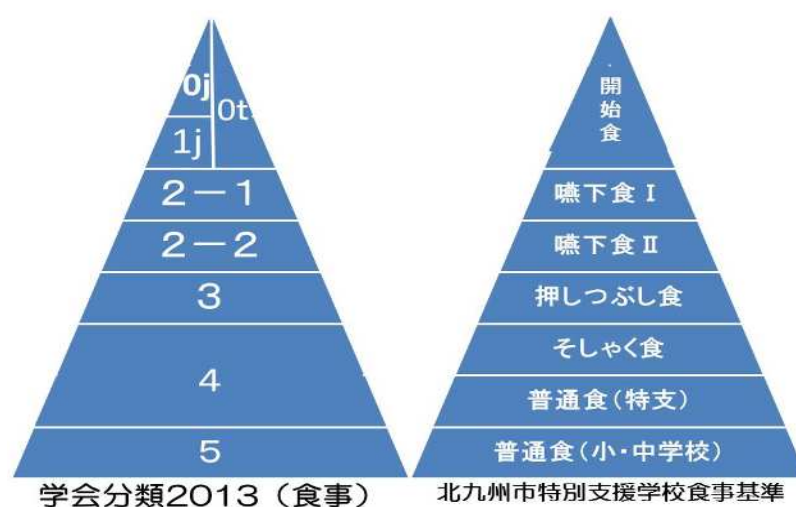
特別支援学校の食事紹介

児童生徒へ、より安全で美味しい給食を提供するため、肢体不自由特別支援学校で「別調理」による段階食が始まって20年近くになります。平成28年度2学期からは、すりつぶし機能を獲得するための「そしゃく食」が市内の特別支援学校（北九州中央高等学園を除く）で開始され、食べる機能の発達を視点にした食事が全国に先駆けて完成しました。

肢体不自由特別支援学校では、開始食・嚥下食Ⅰ・嚥下食Ⅱ・押しつぶし食・そしゃく食・普通食(自食のための)の6段階、知的では、普通食(自食のための)に加えて、そしゃく食が追加されました。

食事内容は、日本摂食嚥下リハビリテーション学会策定の「学会嚥下調整食分類2013」を基に考えたものです。(右図参照)

この食事は、児童生徒が ①美味しく安全（誤嚥や窒息を防ぐ）に食べられる ②栄養がしっかり摂取できる ③食べる機能が維持・向上するための教材としても、段階的に活用できるようになっています。



		
普通食	そしゃく食	押しつぶし食
		嚥下食Ⅰのおかずを 状態に合わせて少量
嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅰ	開始食

これからもご家庭と連携しながら、食べる楽しさにつながる食事づくりや食事の支援を通して、食が豊かな生活の一助になればと考えています。ご意見やご感想に加え、お困りのことなどがありましたら、ご遠慮なく学校までお知らせください。