

# 令和6年4月分特別支援学校給食献立表

4月は、新学年を迎えて、子どもの嗜好を考えた食べやすい献立を取り入れ、楽しく食べることができるようにしています。



上段:小学部 下段:中学部、高等部

日	曜	こんだて	ざいりょう			エネルギー kcal	こんだて(そしゃく食)
			おもにエネルギーのもとになるもの	おもにからだをつくるもとになるもの	おもにからだのちようしをととのえるもとになるもの		
15	月	ぎゅうにくのしくれにどんぶり ぎゅうにゅう すましじる とうにゅうプリン  <b>進級祝い献立</b> シェフの北キューミツ星献立	★ごはん さとう あぶら おわらふ、とうにゅうプリン	☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく ★わかめ	ごぼう しょうが ☆キャベツ ★こまつな ★たまねぎ	565	なんばん ぎゅうにゅう ぎゅうにくのしくれにどんぶり すましじる とうにゅうプリン
						704	
16	火	パン ぎゅうにゅう <b>野菜の日献立</b> チョコだいちクリーム 【新】しんにんじんのホワイトシチュー まめとやさいのごまドレッシングあえ	パン チョコだいちクリーム じゃがいも こむぎこ あぶら マーガリン あかいんげんまめ さとう ごま	☆ぎゅうにゅう けいにく だっしふんにゅう シュレットチーズ まぐるスープに	にんじん ★ブロッコリー ★たまねぎ ☆キャベツ 	696	パン ぎゅうにゅう チョコだいちクリーム 【新】しんにんじんのホワイトシチュー まめとやさいのごまドレッシングあえ
						885	
17	水	ごはん <b>歯によい献立</b> ぎゅうにゅう きりぼしだいこんとあつあげのうまにかきたまじる ムース	★ごはん さんおんとう あぶら おわらふ、でんぶん ムース	☆ぎゅうにゅう ぶたにく あつあげ たまご	にんじん さやいんげん きりぼしだいこん ★こまつな ★たまねぎ	621	なんばん ぎゅうにゅう じゃがいもととうふのうまにかきたまじる ムース
						771	
18	木	パン ぎゅうにゅう オレンジマーマレード レバーのケチャップに 【新】ラハノサラタ 【新】ファンラーダ  <b>ワールドツアー2024 (ギリシャ)</b> 	パン オレンジマーマレード さとう オリーブあぶら あかいんげんまめ じゃがいも	☆ぎゅうにゅう とりレバー	しょうが にんじん ☆キャベツ ★たまねぎ ☆セロリー	595	パン ぎゅうにゅう オレンジマーマレード レバーのケチャップに 【新】ラハノサラタ 【新】ファンラーダ
						757	
19	金	ごはん <b>食育の日 和食献立</b> ぎゅうにゅう さばのホイルやき キャベツとにんじんのごまあえ じゃがいものみそじる	★ごはん さとう ごま じゃがいも	☆ぎゅうにゅう さばのホイルやき あつあげ みそ	にんじん ☆キャベツ ★たまねぎ しろねぎ	662	なんばん ぎゅうにゅう さばのホイルやき キャベツとにんじんのごまあえ じゃがいものみそじる
						780	
22	月	チキンカレーライス ぎゅうにゅう ミックスフルーツ  <b>お楽しみ献立</b> <b>1年生の給食開始</b>	★ごはん じゃがいも こむぎこ あぶら マーガリン	☆ぎゅうにゅう けいにく	にんじん ★たまねぎ りんご グリーンピース みかん(かん) おうとう(かん)	604	なんばん ぎゅうにゅう カレーライス ミックスフルーツ
						769	
23	火	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 ミートソーススパゲッティ ツナサラダ	☆パン スパゲッティ さとう でんぶん あぶら ノンエッグマヨネーズ	☆ぎゅうにゅう ソフトチーズ ぶたひきにく まぐるあぶらづけ	にんじん トマトピューレ ★たまねぎ グリンピース ☆キャベツ	624	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 ミートソーススパゲッティ ツナサラダ
						846	

★=市内産の食材 ☆=県内産の食材

【新】=新献立

【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	こんだて	ざいりょう			エネルギー kcal	こんだて(そしゃく食)
			おもにエネルギーのもとになるもの	おもにからだをつくるもとになるもの	おもにからだのちようしをとのえるもとになるもの		
24	水	ごはん ぎゅうにゅう なっとう ぶたにくとじゃがいものふくめに やさしいアーモンドいため	★ごはん じゃがいも さんおんどう あぶら ローストアーモンド	☆ぎゅうにゅう なっとう ぶたにく	にんじん さやいんげん ★たまねぎ ★こまつな ☆キャベツ	613	なんぼん ぎゅうにゅう ひきわりなっとう ぶたにくとじゃがいものふくめに やさしいアーモンドいため
						757	
25	木	ちいさいキャロットパン ぎゅうにゅう りんごジャム さらうどん 【新】うらかみそぼろ	キャロットパン りんごジャム ちゅうかめん てんぷん あぶら ごまあぶら さとう	☆ぎゅうにゅう ぶたにく てんぷら	にんじん ☆キャベツ きくらげ しろねぎ さやいんげん ごぼう いとこんにやく	605	ちいさいキャロットパン ぎゅうにゅう りんごジャム さらうどん 【新】うらかみそぼろ
						820	
26	金	ごはん ぎゅうにゅう とうふいりちゅうかふうに キャベツとにんじんのごまずあえ ぶどうゼリー	★ごはん さとう てんぷん あぶら ごまあぶら ごま ぶどうゼリー	☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく とうふ	にんじん ★こまつな しょうが ★たまねぎ きくらげ ☆キャベツ	619	なんぼん ぎゅうにゅう とうふいりちゅうかふうに キャベツとにんじんのごまずあえ ぶどうゼリー
						776	
30	火	パン ぎゅうにゅう いちごジャム ポークビーンズ アーモンドサラダ	パン いちごジャム あかいんげんまめ じゃがいも あぶら ローストアーモンド	☆ぎゅうにゅう ぶたにく チーズパウダー	にんじん ★たまねぎ グリーンピース ☆キャベツ	610	パン ぎゅうにゅう いちごジャム ポークビーンズ アーモンドサラダ
						792	

		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 <sub>1</sub> mg	ビタミンB <sub>2</sub> mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
月平均 (給食の基準量)	小学部	619 (620)	24.1 (20.2~31.0)	20.9 (13.8~20.7)	364 (330)	92 (48)	3.0 (3.0)	414 (200)	0.50 (0.40)	0.58 (0.40)	32 (25)	7.3 (4.5以上)	1.9 (2.0未満)
	中学部	787 (790)	30.3 (25.7~39.5)	25.8 (17.6~26.3)	412 (430)	121 (114)	4.0 (4.5)	586 (300)	0.65 (0.50)	0.69 (0.60)	45 (35)	10.3 (7.0以上)	2.6 (2.5未満)
	高等部	787 (790)	30.3 (25.7~39.5)	25.8 (17.6~26.3)	412 (340)	121 (124)	4.0 (4.0)	586 (310)	0.65 (0.50)	0.69 (0.60)	45 (35)	10.3 (7.5以上)	2.6 (2.5未満)

## 家庭での食事に学校給食の献立表をご活用ください

学校給食は、主食・牛乳・副食を基本として、栄養のバランスがとれるように毎日の献立を工夫し、1日に必要な栄養量のおよそ3分の1がとれるようにしています。子どもたちの健やかな発育のためには、朝・昼・夕の食事の栄養バランスが大切です。ご家庭での食事作りに、学校給食の献立表をぜひ活用してください。

① 毎日よく見て、家庭の食事と重ならないように、ご家庭での食事作りにご活用ください。

③ 日々の栄養価を知らせます。

日	曜	こんだて	ざいりょう			エネルギー kcal	こんだて(そしゃく食)
			おもにエネルギーのもとになるもの	おもにからだをつくるもとになるもの	おもにからだのちようしをとのえるもとになるもの		
15	月	ぎゅうにくのしぐれにどんぶり ぎゅうにゅう すましじる とうにゅうプリン 進級お祝い献立	★ごはん さとう あぶら おわらふ とうにゅうプリン	☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく ★わかめ	ごぼう しょうが ☆キャベツ ★こまつな たまねぎ	565	なんぼん ぎゅうにゅう ぎゅうにくのしぐれにどんぶり すましじる とうにゅうプリン
						704	

② 毎日の献立の材料を、体内ではたらきによって3つに分けています。ご家庭での食事の栄養バランスを整える際、食材選びの参考にしてください。

④ そしゃく食の献立をお知らせします。

### そしゃく食とは

知的特別支援学校の献立では、「普通食」に加えて「そしゃく食」という食形態を用意し、一人一人のお子さんに合った食事の提供を目指しています。その目的は、嚥下やそしゃくなどのお口の機能に合わせて、無理なく安心して食事食べてもらうこと、一人一人が持っている能力を引き出し、食べる機能の発達を促すことです。

「嚥んですり潰す、口の中でまとめて食塊にする、飲み込む」この一連の動きがスムーズに行われるように、調理の段階でお手伝いした食形態です。



普通食より全体的に軟らかくしっとりとして仕上げ、口の中でまとまりやすく、飲み込みやすくしています。

あまり嚥まずに丸飲みしたり、詰め込みすぎたりして、食べ物のをどに詰まらせるなどの危険を回避し、生涯にわたって安全に食事ができるよう、食べる機能の発達を促す支援をします。



# 令和6年度から 「新しい学校給食」がスタートします！

これまで北九州市では、子ども達が心身の健全な発達や望ましい食習慣を習得できるよう、栄養バランスのとれたバラエティ豊かで魅力ある献立を提供してきました。令和6年度は、さらに学校給食の魅力向上に向けて以下のような内容に重点を置いて取り組んでいきます。

## シェフの北キュー三ツ星献立

市内の有名料理人（和・洋・中）監修のスペシャル献立です。児童生徒に本物の味を体験させ、学校給食や毎日の食事への興味関心を高めます。



## コラボ献立

市内栄養士養成大学とコラボレーションした、大学監修の献立です。栄養士の卵である学生の方々から新しい発想を取り入れます。



## 食育の日 和食献立

毎月19日（休日の場合は前後の日）に実施します。日本型食生活の見本となる一汁二菜の献立で、和食のよさを伝えます。



## ワールドツアー2024

旅をするように「世界各国の料理」を食べることを通して、豊かな国際感覚を育みます。



## 日本全国味めぐり

日本各地の「郷土料理」を味わうことで、日本の食文化を知り、大切にしていこうとする心を育みます。



## レシピコンクール献立

児童生徒の意見や嗜好を献立に生かすため、平成28年にスタートしました。提案された献立は、関係者による審査を経て、受賞作品を決定し、実際の給食献立として採用されます。



## お楽しみ献立



## 野菜の日献立



## 行事食献立



## 歯によい献立



この他にも、人気メニューやデザートを手作りしたり、既存の献立をリニューアルしたりするなど、残食の改善や子どもたちの嗜好を満たす献立が登場します。また、食物アレルギーや宗教上の理由で食べられない食材に配慮した献立や、市内で活躍する「食に関する専門家」と協力して魅力ある献立作成に取り組んでいきます。「新しい学校給食」の取組に、ぜひご期待ください！

## シェフの北キュー三ツ星献立



### 牛肉のしぐれ煮どんぶり

【材料】 4人分

ご飯	4人分
牛肉	100g
しょうが	1片
サラダ油	小さじ2
砂糖	大さじ1強
みりん	小さじ1強
しょうゆ(こいくち)	大さじ1+1/3
キャベツ	200g
しょうゆ(うすくち)	小さじ1/2

【作り方】

- ① キャベツは、せん切りにし、ゆで、水冷し、水気をきる。
- ② キャベツをうすくちしょうゆで和える。
- ③ サラダ油を熱し、しょうが、牛肉を炒める。
- ④ 調味し、煮汁が少なくなるまで煮含める。
- ⑤ ご飯にキャベツをのせ、その上に牛肉をのせて盛り付ける。

## レシピ考案者

八幡西区「御料理まつ山」店主  
松山 照三さん