



令和6年6月分特別支援学校給食献立表



6月は、蒸し暑い梅雨の時期に、梅干しを使った献立を取り入れ、先人の知恵を知らせます。
また、歯と口の健康週間にちなんで、よくかんで食べる食品を取り入れます。



日	曜	普通食		そしゃく食	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	
3	月	きたきゅうしゅうやさいいっぱいドライカレー ぎゅうにゅう ポテトリヨネーズ とうにゅうパンナコッタ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう とりひきにく にんじん ★こまつな トマト ★たまねぎ しょうが でんぷん あぶら ★じゃがいも マーガリン とうにゅうパンナコッタ	なんばん ぎゅうにゅう きたきゅうしゅうやさいいっぱいドライカレー ポテトリヨネーズ 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 きたきゅうしゅうやさいいっぱいドライカレー マッシュポテト オレンジ	
4	火	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム じゃがいものインドふうにあいのしまさんわかめとうふのスープ	パン ☆ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ぶたひきにく にんじん ピーマン しょうが ★たまねぎ ★じゃがいも さとう あぶら とうふ ★わかめ しろねぎ	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ミートボールのインドふうに フライドポテト あいのしまさんわかめとうふのスープ	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・Ⅱ) あんずジャム(Ⅰ) じゃがいものインドふうにあいのしまさんわかめとうふのスープ	
5	水	ごはん ぎゅうにゅう ごぼうとぎゅうにくのいために キャベツのみそしる ヨーグルト	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく ごぼう いとこんにやく さとう あぶら あつあげ みそ ★こまつな ☆キャベツ ヨーグルト	なんばん ぎゅうにゅう ごぼうとミートボールのいために キャベツのみそしる ヨーグルト	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ビーフムース ごぼうのソース キャベツのみそしる クリームヨーグルトバニラ	
6	木	キャロットパン ぎゅうにゅう りんごジャム なつやさいたっぷりキタウーユードレッシングキャベツ	キャロットパン ☆ぎゅうにゅう りんごジャム ベーコン かぼちゃ ★トマト トマト(かん) ★こまつな ★たまねぎ あかいんげんまめ さとう オリーブあぶら ☆キャベツ みかん(シロップづけ)	キャロットパン ぎゅうにゅう りんごジャム なつやさいたっぷりキタウーユードレッシングキャベツ	キャロットパンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー りんごジャム なつやさいたっぷりキタウーユードレッシングキャベツ	
7	金	ちゅうかどんぶり ぎゅうにゅう とうふのうまに ムース	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぶたにく てんぷら にんじん チンゲンサイ しょうが ★たまねぎ ☆キャベツ きくらげ しろねぎ さとう でんぷん あぶら ごまあぶら とうふ さやいんげん ムース	なんばん ぎゅうにゅう ちゅうかどんぶり とうふのうまに ムース	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ちゅうかどんぶり ほたてのクリームにこごりにまめ	
10	月	ごはん ぎゅうにゅう かいかにか キャベツとにんじんのごまぜあえ ぶどうゼリー	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく しめどうふ たまご にんじん たまねぎ ★じゃがいも さんおんどう あぶら ☆キャベツ さとう ごま ぶどうゼリー	たまごのなんばん ぎゅうにゅう ふくめに キャベツとにんじんのごまぜあえ ぶどうゼリー	たまごのおかゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー かいかにか キャベツとにんじんのごまぜあえ ぶどうゼリー	
11	火	パン ぎゅうにゅう オレンジマーマレード ハンバーグのトマトソース チャウダー	パン ☆ぎゅうにゅう オレンジマーマレード ハンバーグ ★トマト トマト(かん) さとう オリーブあぶら ベーコン だしふんにゅう にんじん ★たまねぎ ★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 オレンジマーマレード ハンバーグのトマトソース チャウダー	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー オレンジマーマレード(押・Ⅱ) あんずジャム(Ⅰ) ミートムース ケチャップソース チャウダー	
12	水	ごはん ぎゅうにゅう ひじきふりかけ しろみぎかなのフライ ゆでやさいサラダごまふうみ じゃがいものみそしる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ひじきふりかけ ホキフライ あぶら にんじん ☆キャベツ ごま あつあげ みそ ★たまねぎ しろねぎ ★じゃがいも	なんばん ぎゅうにゅう ひじきふりかけ しろみぎかなのフライ ゆでやさいサラダごまふうみ じゃがいものみそしる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー のりつくだに(押) しろみぎかなのムース べっこうあん ゆでやさいサラダごまふうみ じゃがいものみそしる	
13	木	パン ぎゅうにゅう いちじくジャム レバーのからめに キャベツとアーモンドのコンソメソー とうがんスープ	パン ☆ぎゅうにゅう いちじくジャム とりレバー しょうが ★たまねぎ さとう ☆キャベツ あぶら ローストアーモンド ベーコン にんじん ほうれんそう とうがん	パン ぎゅうにゅう いちじくジャム レバーのからめに キャベツとアーモンドのコンソメソー とうがんスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ココアクリーム レバームース ぎんあん キャベツソー とうがんスープ	
14	金	ごはん ぎゅうにゅう とうふいりちゅうかふうに やさいのオイスターソースいため かたぬきチーズ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく とうふ にんじん ほうれんそう しょうが ★たまねぎ きくらげ さとう でんぷん あぶら ごまあぶら ☆キャベツ チーズ	なんばん ぎゅうにゅう とうふいりちゅうかふうに やさいのオイスターソースいため かたぬきチーズ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー とうふいりちゅうかふうに やさいのオイスターソースいため バニラムース	

※【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
17	月	ごはん ぎゅうにゅう ししゃもフライタルソース きりぼしだいこんとひじきのいために たまねぎのみそしる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ししゃもフライ(こもち) あぶら タルタルソース てんぷら ひじき にんじん きりぼしだいこん さんおんどう あつあげ みそ ★こまつな ★たまねぎ ★じゃがいも	なんばん ぎゅうにゅう ししゃもフライタルソース ひじきのいために たまねぎのみそしる	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー ぼたてのムース マヨネーズソース たまねぎのみそしる
18	火	パン ぎゅうにゅう ミックスジャム あらびきウインナー アリオリサラダ ソパ・デ・アホ	パン ☆ぎゅうにゅう ミックスジャム 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 あぶら ノンエッグマヨネーズ けいにく たまご ★たまねぎ ☆キャベツ てんぷん	パン ぎゅうにゅう ミックスジャム ぎよにくソーセージ アリオリサラダ ソパ・デ・アホ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー ミックスジャム(押・Ⅱ)あんずジャム(Ⅰ) じゃがいものプリン ソパ・デ・アホ
19	水	ごはん ぎゅうにゅう さばのぬかみそだき じゃがいものゆかりあえ むらくもじる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう さば さんおんどう しそこ ★じゃがいも けいにく たまご にんじん ★こまつな たまねぎ てんぷん	なんばん ぎゅうにゅう さばのぬかみそだき じゃがいものゆかりあえ むらくもじる	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー いわしのムース ポテトソース むらくもじる バナナデザート
20	木	ちいさいくろぎどうパン ぎゅうにゅう りんごジャム ぶたのかくにうどん にんじんシリシリ シークワーサーゼリー	くろぎどうパン ☆ぎゅうにゅう りんごジャム ぶたにく にんじん ★たまねぎ しろねぎ うどん くろぎどう まぐるあぶらづけ あぶら シークワーサーゼリー	ちいさいくろぎどうパン ぎゅうにゅう りんごジャム ぶたのかくにうどん にんじんシリシリ シークワーサーゼリー	くろぎどうパンがゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー りんごジャム にんじんシリシリ マンゴーゼリー
21	金	クリームライス ぎゅうにゅう コンソメスープ あじさいゼリー	★ごはん ☆ぎゅうにゅう けいにく チーズパウダー だっしふんにゅう にんじん ピーマン ★たまねぎ しょうが こむぎこ あぶら マーガリン ☆セロリー あじさいゼリー	なんばん ぎゅうにゅう クリームライス コンソメスープ あじさいゼリー	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー クリームライス コンソメスープ みかんゼリー
24	月	ビーフカレーライス ぎゅうにゅう ミックスフルーツ	★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 みかん(シロップづけ) おうとう(シロップづけ)	なんばん ぎゅうにゅう ビーフカレーライス ミックスフルーツ	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー ビーフカレー ミックスフルーツ
25	火	パン ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト チキンナゲット カポナータ やさいスープ	パン ☆ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト チキンナゲット ★トマト にんじん ピーマン ★なす ★たまねぎ さとう オリーブあぶら ☆キャベツ ★じゃがいも	パン ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト チキンナゲットコンソメソース カポナータ やさいスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー チョコアンドホワイト とりのムース コンソメソース カポナータ やさいスープ
26	水	ごはん ぎゅうにゅう ひきにくとどうふのにも ナムル ももゼリー	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく どうふ にんじん ★たまねぎ きくらげ しろねぎ さとう てんぷん あぶら ★ほうれんそう ☆キャベツ ごま ごまあぶら ももゼリー	なんばん ぎゅうにゅう ミートボールとどうふのにも ナムル ももゼリー	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー にくとどうふのにも ナムル ももゼリー
27	木	パン(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう はちみつ ぎゅうにくとたまごのいためのもの ワントンスープ	☆パン ☆ぎゅうにゅう はちみつ たまご ぎゅうにく ピーマン しょうが ★たまねぎ さとう てんぷん あぶら ごまあぶら にんじん ☆キャベツ きくらげ ウェーブワントン	パン(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう はちみつ ミートボールのいためのもの スクランブルエッグ ワントンスープ	パンがゆ(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう おちやゼリー はちみつ ビーフムース しょうがあん ワントンスープ
28	金	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 キャベツのばいにくあえ	★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 さやいんげん ★たまねぎ いとこんにやく ★じゃがいも さんおんどう あぶら ☆キャベツ ばいにく	なんばん 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 キャベツのばいにくあえ	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー くろまめ にくとじゃがいものふくめに キャベツのばいにくあえ

		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	531 (520)	19.2 (16.9~26.3)	18.4 (11.6~17.3)	329 (280)	75 (40)	2.3 (2.4)	197 (160)	0.39 (0.30)	0.48 (0.30)	23 (20)	4.3 (3.6以上)	1.7 (1.6未満)
		中学部	662 (660)	23.6 (21.5~33.0)	22.4 (14.7~22.0)	361 (360)	97 (96)	2.9 (3.6)	287 (240)	0.51 (0.40)	0.55 (0.50)	33 (28)	6.2 (5.6以上)	2.2 (2.0未満)
		高等部	662 (660)	23.6 (21.5~33.0)	22.4 (14.7~22.0)	361 (290)	97 (104)	2.9 (3.2)	287 (250)	0.51 (0.40)	0.55 (0.50)	33 (28)	6.2 (6.0以上)	2.2 (2.0未満)
	押しつぶし食	小学部	352 (350)	16.5 (15.8)	15.5 (15.5)	247 (-)	42 (-)	1.0 (-)	169 (-)	0.25 (-)	0.45 (-)	38 (-)	2.2 (-)	1.3 (-)
		中高等部	449 (450)	20.2 (20.3)	20.0 (20.0)	282 (-)	55 (-)	1.3 (-)	232 (-)	0.29 (-)	0.52 (-)	42 (-)	3.1 (-)	1.7 (-)
		嚥下食Ⅱ	352 (350)	16.4 (15.8)	16.7 (15.5)	289 (-)	45 (-)	1.4 (-)	178 (-)	0.26 (-)	0.47 (-)	32 (-)	2.2 (-)	1.1 (-)
		嚥下食Ⅰ	303 (300)	14.2 (13.5)	13.4 (13.3)	269 (-)	37 (-)	1.5 (-)	142 (-)	0.26 (-)	0.42 (-)	33 (-)	1.6 (-)	0.7 (-)





学校給食の食事内容



特別支援学校では、普通食に加えて、そしゃく食、押しつぶし食、嚥下食Ⅱ、嚥下食Ⅰの5段階の食事を用意し、一人一人の児童生徒に合った食事の提供を目指しています。

その目的は、無理なく安心して食事ができること、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。

《食べる機能の発達を促す食形態》

	自立期	後期	中期	初期	
目標					
	自分で食べる	口唇を閉じて奥歯や歯茎で噛む	しっかり口を閉じる舌でつぶして食べる	口を閉じて取り込む	口を閉じて飲み込む

食形態	普通食	そしゃく食	押しつぶし食	嚥下食Ⅱ	嚥下食Ⅰ
ごはん	ごはん	軟飯 (軟らかめのごはん)	かゆ (ゼラチンを加える)	主食ゼリー	
パン	パン	スティック状のパン	パン粥		主食ゼリー
牛乳	牛乳	コップを使って一口から始め、連続して飲む練習	牛乳ゼリー スプーンで一口ずつ飲む練習	牛乳ゼリー	
おかず形態	硬すぎるものや喉に詰めやすいものは避ける	<ul style="list-style-type: none"> 一口大にする 前歯で噛み取れる 水分を多く含む 軟らかく煮る 細かすぎるものは避ける 	<ul style="list-style-type: none"> ピューレ状(嚥下食Ⅱ)に舌でつぶせる程度の軟らかさのものを加える 水分にはとろみをつける 	<ul style="list-style-type: none"> 均質で、なめらかで、べたつかず、まとまりやすいもの ゼリーやペースト状、ピューレ状、ムース状 	

食事の練習は、発達の時期に合った食事を用いて進めていくことが大切です。少し無理をして、難しい形態のものを食べていると、食べる練習になるどころか、間違った食べ方を学習してしまうため、注意しましょう。

