

令和7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ちなんだ保存食を取り入れ、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だ献立を取り入れ、歯と口の健康により食材を知らせます。



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
2	月	ごはん ぎゅうにゅう かいか キャベツのしょうがいため はくとうコンポート	★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 しょうが はくとうコンポート	たまごのなんばん ぎゅうにゅう ふくめに キャベツのしょうがいため はくとうコンポート	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー かいか キャベツのいためもの はくとうコンポート
3	火	パン(けんさんこむぎこ) 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 あいのしまさんわかめとうふのスープ りんごヨーグルト	☆パン ☆ぎゅうにゅう あまおういちごジャム あいびきにく にんじん しょうが ★たまねぎ グリーンピース ★じゃがいも さとう あぶら とうふ ★わかめ しろねぎ りんごヨーグルト	パン(けんさんこむぎこ) 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 フライドポテト あいのしまさんわかめとうふのスープ りんごヨーグルト	パンがゆ(けんさんこむぎこ) 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 わかめとうふのスープ ヨーグルト
4	水	ちゅうかどんぶり ぎゅうにゅう ポークシューマイ とうふのからめに	★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 てんぷら あぶら ごまあぶら ポークシューマイ とうふ さやいんげん	なんばん ぎゅうにゅう ちゅうかどんぶり ポークシューマイ とうふのからめに	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 とうふのちゅうかふうスープ
5	木	ちいさいパン ぎゅうにゅう スライスチーズ ジャージャーめん やさしいオイスターソースいため みかんゼリー	パン ☆ぎゅうにゅう スライスチーズ あいびきにく みそ にんじん ★こまつな しょうが ★たまねぎ しろねぎ ほししいたけ ちゅうかめん さとう てんぷら あぶら ごまあぶら ☆キャベツ みかんゼリー	ちいさいパン ぎゅうにゅう ソフトチーズ ジャージャーめん やさしいオイスターソースいため みかんゼリー	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー あんずジャム ジャージャーめん やさしいオイスターソースいため みかんゼリー
6	金	ごはん ぎゅうにゅう ごぼうとぎゅうにくのいために むらくもじる アセロラゼリー	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく ごぼう いとこんやく さとう あぶら けいにく たまご にんじん ★こまつな ★たまねぎ てんぷら アセロラゼリー	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 むらくもじる アセロラゼリー	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 むらくもじる アセロラゼリー
9	月	ごはん ぎゅうにゅう しろみぎかなのフライ (ちゅうのうソース) ゆでやさしいサラダごまふうみ かぼちゃのみそしる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ホキフライ あぶら にんじん ☆キャベツ ごま あつあげ みそ ★わかめ かぼちゃ ★たまねぎ	なんばん ぎゅうにゅう しろみぎかなのフライ (ちゅうのうソース) ゆでやさしいサラダごまふうみ かぼちゃのみそしる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー しろみぎかなのムース ケチャップソース ゆでやさしいサラダごまふうみ かぼちゃのみそしる
10	火	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 チャウダー	キャロットパン ☆ぎゅうにゅう りんごジャム けいにく 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 ベーコン だっしふんにゅう にんじん ☆キャベツ ★じゃがいも マーガリン	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 チャウダー	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 チャウダー
11	水	きたきゅうしゅうやさしいっぱい ドライカレー ぎゅうにゅう ミックスフルーツ ヨーグルト	★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 しょうが ★たまねぎ てんぷら あぶら おうとう(シロップづけ) みかん(シロップづけ) ヨーグルト	なんばん ぎゅうにゅう きたきゅうしゅうやさしいっぱい ドライカレー ミックスフルーツ ヨーグルト	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー きたきゅうしゅうやさしいっぱいドライカレー ミックスフルーツ クリームヨーグルトパニラ
12	木	パン ぎゅうにゅう ソフトチーズ ぎゅうにくクロック(ちゅうのうソース) キャベツソテー ひらめんビーフンいりスープ	パン ☆ぎゅうにゅう ソフトチーズ ぎゅうにくクロック あぶら ☆キャベツ けいにく ★こまつな しろねぎ きくらげ かばすかじゅう ひらめんビーフン	パン ぎゅうにゅう ソフトチーズ ぎゅうにくクロック(ちゅうのうソース) キャベツソテー ひらめんビーフンいりスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー はちみつ ビーフムース キャベツソース ベトナムふうスープ
13	金	ごはん ぎゅうにゅう かわりマーボー チンゲンサイとたまごのいためもの	★ごはん ☆ぎゅうにゅう あいびきにく みそ にんじん しょうが ★たまねぎ しろねぎ ★じゃがいも さとう てんぷら あぶら ごまあぶら たまご ☆チンゲンサイ	なんばん ぎゅうにゅう かわりマーボー たまごとチンゲンサイのあんかけ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー かわりマーボー チンゲンサイのスープ チョコムース

※【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
16	月	クリームライス ぎゅうにゅう アーモンドいりドレッシング キャベツ あじさいゼリー 	★ごはん ☆ぎゅうにゅう けいにく だっしふんにゅう チーズパウダー にんじん ピーマン ★たまねぎ マッシュルーム しょうが ごおぎこ あぶら マーガリン ☆キャベツ みかん(シロップつけ) ローストアーモンド あじさいゼリー	なんばん ぎゅうにゅう クリームライス アーモンドいりドレッシングキャベツ 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 ドレッシングキャベツ あおりんごゼリー
17	火	パン ぎゅうにゅう オレンジマーレード チキンナゲット カボナータ やさいスープ	パン ☆ぎゅうにゅう オレンジマーレード 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 ベーコン ☆キャベツ ★じゃがいも	パン ぎゅうにゅう オレンジマーレード チキンナゲットカボナータソース やさいスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー オレンジマーレード(押・Ⅱ)あんずジャム(Ⅰ) とりのムース コンソメソース カボナータ やさいスープ
18	水	もずくどん ぎゅうにゅう チャンブルー すいか	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく だいず もずく にんじん ★こまつな しょうが ★たまねぎ さんおんどう でんぶん あぶら しめどうふ まぐろあぶらつけ ピーマン すいか	なんばん ぎゅうにゅう もずくどん チャンブルー すいか	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー とりのムース もずくあん とうふのちゅうかふうスープ すいか
19	木	ごはん ぎゅうにゅう さばのみそに じゃがいものばいにくあえ すましじる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう さば みそ しょうが さんおんどう ばいにく ★じゃがいも ★わかめ ★こまつな ★たまねぎ ☆しいたけ おわらふ	なんばん ぎゅうにゅう さばのみそに じゃがいものばいにくあえ すましじる	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー いわしのムース みそあん ばいにくあえ すましじる
20	金	ちいさいパン ぎゅうにゅう ブルーベリーマーガリン ツナのカレーソーススパゲッティ やさいのペペロンチーノ おうとうコンポート	パン ☆ぎゅうにゅう ブルーベリーマーガリン まぐろスープに にんじん ★たまねぎ グリンピース スパゲッティ さとう でんぶん あぶら ベーコン ☆グリーンアスパラガス ☆キャベツ オリーブあぶら おうとうコンポート	ちいさいパン ぎゅうにゅう ブルーベリーマーガリン ツナのカレーソーススパゲッティ やさいのペペロンチーノ おうとうコンポート	パンがゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー りんごジャム ツナのカレーソーススパゲッティ やさいのガーリックソテー おうとうコンポート
23	月	ごはん ぎゅうにゅう さけふりかけ レバーとポテトの バーベキューソースあえ ごもくワンドンスープ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう さけふりかけ とりレバー りんご かぼすかじゅう ★じゃがいも さとう あぶら にんじん こまつな ★たまねぎ ☆キャベツ きくらげ ウェーブワンドン	なんばん ぎゅうにゅう さけふりかけ レバーのバーベキューソース フライドポテト ごもくワンドンスープ	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー たいみそ(押) レバームース バーベキューソース マッシュポテト ワンドンスープ
24	火	ちいさいくろざとうパン ぎゅうにゅう ミックスジャム ぶたのかくにうどん にんじんシリシリ(たまごいり) シークワーサーゼリー	くろざとうパン ☆ぎゅうにゅう ミックスジャム ぶたにく にんじん ★たまねぎ しろねぎ うどん くろざとう まぐろあぶらつけ たまご あぶら シークワーサーゼリー	ちいさいくろざとうパン ぎゅうにゅう ミックスジャム 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	くろざとうパンがゆ 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) にくうどん にんじんシリシリ オレンジ
25	水	ごはん ぎゅうにゅう ひじきふりかけ とうふいりちゅうかふうに ナムル	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ひじきふりかけ あいびきにく 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 でんぶん あぶら ごまあぶら ☆キャベツ ごま	なんばん ぎゅうにゅう ひじきふりかけ とうふいりちゅうかふうに ナムル	かゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー のりつくだに(押) とうふいりちゅうかふうに ナムル ぶどうゼリー
26	木	パン ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト ツナチーズじゃがいも シェフのミネストローネ ぶどうゼリー	パン ☆ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト まぐろスープに クッキングチーズ バジル ★じゃがいも あぶら ベーコン にんじん トマト(かん) ピーマン ★トマト ★たまねぎ ☆キャベツ あかいんげんまめ オリーブあぶら ぶどうゼリー	パン ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト ツナチーズじゃがいも シェフのミネストローネ ぶどうゼリー	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 ほたてのムース ポテトソース ミネストローネ
27	金	ごはん ぎゅうにゅう なっとうくかつおぶし にくとじゃがいものふくめに いそかあえ	★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 きざみのり ☆キャベツ	なんばん ぎゅうにゅう ひきわりなっとうくかつおぶし にくとじゃがいものふくめに いそかあえ	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 いそかあえ
30	月	パン ぎゅうにゅう はちみつ チリコンカン しろいんげんのポタージュ	パン ☆ぎゅうにゅう はちみつ ぶたひきにく だいず トマト(かん) ★たまねぎ あかいんげんまめ でんぶん あぶら だっしふんにゅう なまクリーム しろいんげんまめ マーガリン	パン ぎゅうにゅう はちみつ チリコンカン しろいんげんのポタージュ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちやゼリー はちみつ チリコンカン しろいんげんのポタージュ

				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	530 (520)	19.7 (16.9~26.3)	17.6 (11.6~17.3)	331 (280)	75 (40)	2.4 (2.4)	208 (160)	0.38 (0.30)	0.49 (0.30)	44 (20)	4.7 (3.6以上)	1.6 (1.6未満)
			中学部	662 (660)	24.5 (21.5~33.0)	21.6 (14.7~22.0)	366 (360)	98 (96)	3.0 (3.6)	303 (240)	0.51 (0.40)	0.57 (0.50)	53 (28)	6.5 (5.6以上)	2.2 (2.0未満)
			高等部	662 (660)	24.5 (21.5~33.0)	21.6 (14.7~22.0)	366 (290)	98 (104)	3.0 (3.2)	303 (250)	0.51 (0.40)	0.57 (0.50)	53 (28)	6.5 (6.0以上)	2.2 (2.0未満)
			小学部	351 (350)	16.5 (15.8)	15.3 (15.5)	241 (—)	41 (—)	1.0 (—)	161 (—)	0.15 (—)	0.35 (—)	27 (—)	2.4 (—)	1.4 (—)
			中高等部	450 (450)	20.4 (20.3)	19.7 (20.0)	277 (—)	53 (—)	1.3 (—)	225 (—)	0.19 (—)	0.42 (—)	31 (—)	3.3 (—)	1.9 (—)
			嚥下食Ⅱ	352 (350)	16.7 (15.8)	16.3 (15.5)	283 (—)	43 (—)	1.4 (—)	173 (—)	0.21 (—)	0.42 (—)	28 (—)	2.4 (—)	1.2 (—)
			嚥下食Ⅰ	310 (300)	14.8 (13.5)	13.2 (13.3)	278 (—)	36 (—)	1.6 (—)	139 (—)	0.21 (—)	0.37 (—)	33 (—)	1.8 (—)	0.8 (—)



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 (前歯で噛み取る練習)	パン粥		主食ゼリー
牛乳	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 牛乳 (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	・一口大にする ・前歯で噛み取れるもの ・水分を多く含むもの ・軟らかく煮る ・細かすぎるもの、パサつ くものは避ける	・ピューレ状(嚥下 食Ⅱ)に舌でつぶせ る程度の軟らかさの もの加える ・水分にはとろみを つける	・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、食べる練習になるところか、間違った食べ方を学習してしまうため、注意しましょう。

