



令和8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で保存食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献立を取り入れ、歯と口の健康によい食材を知らせます。



日 曜	普通食		そしやく食	段階食(押しつぶし食・嚙下食Ⅱ・嚙下食Ⅰ)
	こんだて	ざいりょう	こんだて	こんだて
1 月	ごはん ぎゅうにゅう はっぼうさい ポークシューマイ にまめ	★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 ★たまねぎ ☆キャベツ しろねぎ きくらげ てんぷん あぶら ごまあぶら ポークシューマイ きんときまめ さとう	なんぼん ぎゅうにゅう はっぼうさい ポークシューマイ にまめ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー はっぼうさい いとよくだい にまめ
2 火	パン ぎゅうにゅう いちごジャム ミートポテト しろいんげんのポタージュ	パン ☆ぎゅうにゅう いちごジャム あいびきにく にんじん ★たまねぎ グリーンピース ★じゃがいも てんぷん 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 いちごジャム ミートポテト しろいんげんのポタージュ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー いちごジャム(押・Ⅱ) あんずジャム(Ⅰ) ミートポテト しろいんげんのポタージュ
3 水	ごはん ぎゅうにゅう さかなのうめのかやき やさいのアーモンドあえ たまねぎのみそしる ヨーグルト	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ホキ ばいにく さとう にんじん ☆キャベツ ローストアーモンド あぶらあげ みそ こまつな ★たまねぎ ★じゃがいも ヨーグルト	なんぼん ぎゅうにゅう さかなのうめのかあんかけ やさいのアーモンドあえ たまねぎのみそしる ヨーグルト	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー しろみぎかなのムース ばいにくあん やさいのアーモンドあえ たまねぎのみそしる クリームヨーグルトバニラ
4 木	ちいさいパン(けんさんごむぎご) ぎゅうにゅう ミルククリーム ジャージャーめん やさいのオイスターソースいため	☆パン ☆ぎゅうにゅう ミルククリーム ぶたひきにく 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 てんぷん あぶら ごまあぶら しらすばし ☆キャベツ	ちいさいパン(けんさんごむぎご) ぎゅうにゅう ミルククリーム ジャージャーめん やさいのオイスターソースいため	パンがゆ(けんさんごむぎご) ぎゅうにゅう おちゃゼリー りんごジャム ジャージャーめん やさいのオイスターソースいため
5 金	ピビンバふうどんぶり ぎゅうにゅう とうふのちゅうかふうスープ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく たまご ほうれんそう にんじん しょうが さとう あぶら ぶたにく とうふ ★たまねぎ きくらげ ☆キャベツ ごまあぶら	たまごのなんぼん ぎゅうにゅう ピビンバふうどんぶり とうふのちゅうかふうスープ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ピビンバムース とうふのちゅうかふうスープ
8 月	ごはん ぎゅうにゅう にくだんごのカラフルあますあん たまごスープ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ミートボール にんじん ビーマン ★たまねぎ さとう てんぷん あぶら たまご ★こまつな ほししいたけ	なんぼん ぎゅうにゅう にくだんごのカラフルあますあん たまごスープ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ミートムース あますあん たまごスープ
9 火	ちいさいパン ぎゅうにゅう スライスチーズ なすのツナソーススパゲッティ キャベツのアーモンドいため	パン ☆ぎゅうにゅう スライスチーズ まぐろあぶらづけ にんじん トマトピューレ ★たまねぎ なす グリーンピース スパゲッティ さとう あぶら しらすばし ★こまつな ☆キャベツ ローストアーモンド	ちいさいパン ぎゅうにゅう ソフトチーズ なすのツナソーススパゲッティ キャベツのアーモンドいため	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー はちみつ ツナソーススパゲッティ キャベツのアーモンドいため
10 水	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 ミックスフルーツ いちごヨーグルト	★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 てんぷん あぶら おうとう(シロップづけ) みかん(シロップづけ) いちごヨーグルト	なんぼん 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 ミックスフルーツ いちごヨーグルト	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー きたきゅうしゅうやさいいっぱいドライカレー ヨーグルトサラダ
11 木	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ぎゅうにくコロッケ(ちゅうのうソース) キャベツソテー シェフのミネストローネ (チーズいり)	パン ☆ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ぎゅうにくコロッケ あぶら ☆キャベツ ベーコン ふんまつチーズ にんじん ★トマト トマト(かん) ★こまつな ★たまねぎ マカロニ あかいんげんまめ オリーブあぶら	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ぎゅうにくコロッケ(ちゅうのうソース) キャベツソテー シェフのミネストローネ(チーズいり)	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) ビーフムース ポテトソース キャベツソテー ミネストローネ
12 金	チキンライス ぎゅうにゅう やさいスープ ムース	★ごはん ☆ぎゅうにゅう けいにく にんじん トマト(かん) ★たまねぎ グリーンピース さとう あぶら ☆キャベツ ★じゃがいも ムース	なんぼん ぎゅうにゅう チキンライス やさいスープ ムース	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー チキンライス やさいスープ バニラムース
15 月	ごはん ぎゅうにゅう しそかつおふりかけ じゃがいものやきにくのたれ ふういため(ごまいり) チャプスイ かくチーズ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう しそかつおふりかけ ぶたひきにく しょうが しろねぎ ★じゃがいも さとう てんぷん あぶら ごま ごまあぶら てんぷら にんじん ★こまつな ★たまねぎ ☆キャベツ きくらげ かくチーズ	なんぼん ぎゅうにゅう しそかつおふりかけ じゃがいものやきにくのたれ ふういため(ごまいり) チャプスイ かくチーズ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー のりつくだに(押のみ) ミートムース てりやきソース チャプスイ

※【主 食】嚙下食Ⅰ…かゆ・パンがゆとも「栄養補助ゼリー」になります。
嚙下食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
16	火	パン ぎゅうにゅう ブルーベリージャム フランクソーセージのケチャップに コーンチャウダー	パン ☆ぎゅうにゅう ブルーベリージャム フランクフルトソーセージ にんじん ★たまねぎ グリンピース さとう あぶら ペーコン だっしふんにゅう うらごしコーン ★じゃがいも マーガリン	パン ぎゅうにゅう ブルーベリージャム ぎょにくソーセージのケチャップに コーンチャウダー	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 ミートムース ケチャップソース コーンチャウダー
17	水	ごはん ぎゅうにゅう おさかなふりかけ レバーのオーロラソース ワンタンスープ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう おさかなふりかけ とりレバー にんじん さとう あぶら ★たまねぎ しょうが ☆キャベツ きくらげ ウェーブワンタン	なんぼん ぎゅうにゅう おさかなふりかけ レバーのオーロラソース ワンタンスープ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー たいみぞ(押のみ) レバームース オーロラソース ワンタンスープ
18	木	パン ぎゅうにゅう りんごジャム じゃがいものインドふう あいのしまさんわかめと とうふのスープ ぶどうゼリー	パン ☆ぎゅうにゅう りんごジャム あいびきにく にんじん しょうが ★たまねぎ グリンピース ★じゃがいも さとう あぶら とうふ ★わかめ しろねぎ ぶどうゼリー	パン ぎゅうにゅう りんごジャム 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 とうふのスープ ぶどうゼリー	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー りんごジャム じゃがいものインドふう あいのしまさんわかめととうふのスープ オレンジ
19	金	ごはん ぎゅうにゅう さばのしょうがに 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 しょうが さんおんどう ばいにく ★じゃがいも にんじん ★こまつな ★たまねぎ おわらふ	なんぼん ぎゅうにゅう さばのしょうがに 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 おちゃゼリー いわしのムース しょうがあん じゃがいものばいにくあえ すましじる
22	月	ごはん ぎゅうにゅう さけふりかけ かいかに キャベツとこまつなのじゃこいため	★ごはん ☆ぎゅうにゅう さけふりかけ 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 しらすばし ★こまつな ☆キャベツ	たまごのなんぼん ぎゅうにゅう さけふりかけ ふくめに キャベツとこまつなのじゃこいため	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー かいかに キャベツとこまつなのソテー
23	火	ちいさいくろぎとうパン ぎゅうにゅう オレンジマーレード 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	くろぎとうパン ☆ぎゅうにゅう オレンジマーレード ぶたにく にんじん ★たまねぎ しろねぎ うどん くろぎとう まぐろあぶらづけ あぶら シークワーサーゼリー	ちいさいくろぎとうパン ぎゅうにゅう オレンジマーレード 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	ちいさいくろぎとうパンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー オレンジマーレード(押・Ⅱ) あんずジャム(Ⅰ) にくうどん にんじんシリシリ あおりんごゼリー
24	水	ごはん 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 むらくもじる	★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 さんおんどう けいにく たまご ★こまつな ★たまねぎ てんぷん	なんぼん 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 むらくもじる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ぼたてのムース マヨネーズソース ひじきのいために むらくもじる
25	木	パン ぎゅうにゅう ミックスジャム じゃがいもとけいにくのチーズやき トマトペンネ コンソメスープ	パン ☆ぎゅうにゅう ミックスジャム けいにく クッキングチーズ かぼすかじゅう ★じゃがいも オリーブあぶら トマト(かん) ★たまねぎ グリンピース ペンネマカロニ あぶら ペーコン にんじん ☆キャベツ	パン ぎゅうにゅう ミックスジャム じゃがいもとミートボールのチーズに トマトツイスト コンソメスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ミックスジャム(押・Ⅱ) りんごジャム(Ⅰ) どりのムース クリームソース ぼたてのクリームにこごり やさいスープ
26	金	ごはん ぎゅうにゅう ごぼうときゅうにくのいために あつあげのみそじる すいか	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく ごぼう いたこんやく さとう あぶら あつあげ みそ ★わかめ ★こまつな ★たまねぎ すいか	なんぼん ぎゅうにゅう ごぼうとミートボールのいために とうふのみそじる すいか	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 とうふのみそじる すいか
29	月	ごはん ぎゅうにゅう なっとう(たれつき)〈かつおぶし〉 ピリからにくじゃが キャベツとにんじんの ごまぜいため	★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 しょうが ★たまねぎ いたこんやく ★じゃがいも さんおんどう 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(たれつき)〈かつおぶし〉 ピリからにくじゃが キャベツとにんじんの ごまぜいため	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 キャベツのごまぜいため
30	火	パン ぎゅうにゅう はちみつ しろみぎかなのポワレトマトソース ペーコンいりとうにゅうスープ	パン ☆ぎゅうにゅう はちみつ ホキ トマト(かん) ★たまねぎ さとう あぶら オリーブあぶら ペーコン みそ とうにゅう にんじん ★じゃがいも	パン ぎゅうにゅう はちみつ しろみぎかなのポワレトマトソース ペーコンいりとうにゅうスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー はちみつ しろみぎかなのムース トマトソース とうにゅうスープ

月平均	小倉総合(肢体部)・八幡西	普通食	押しつぶし食	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
				kcal	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
月平均	小倉総合(肢体部)・八幡西	普通食	小学部	527 (520)	19.9 (16.9-26.3)	17.8 (11.6-17.3)	329 (280)	71 (40)	2.3 (2.4)	211 (160)	0.39 (0.30)	0.49 (0.30)	28 (20)	4.6 (3.6以上)	1.7 (1.6未満)
			中学部	660 (660)	24.8 (21.5-33.0)	21.6 (14.7-22.0)	360 (360)	90 (96)	2.9 (3.6)	309 (240)	0.51 (0.40)	0.57 (0.50)	36 (28)	6.5 (5.6以上)	2.3 (2.0未満)
			高等部	660 (660)	24.8 (21.5-33.0)	21.6 (14.7-22.0)	360 (290)	90 (104)	2.9 (3.2)	309 (250)	0.51 (0.40)	0.57 (0.50)	36 (28)	6.5 (6.0以上)	2.3 (2.0未満)
		押しつぶし食	小学部	348 (350)	16.3 (15.8)	15.8 (15.5)	225 (-)	40 (-)	0.8 (-)	161 (-)	0.15 (-)	0.35 (-)	15 (-)	2.1 (-)	1.5 (-)
			中高等部	446 (450)	20.4 (20.3)	20.3 (20.0)	272 (-)	53 (-)	1.1 (-)	223 (-)	0.18 (-)	0.42 (-)	23 (-)	2.9 (-)	2.0 (-)
			嚥下食Ⅱ	353 (350)	16.6 (15.8)	16.9 (15.5)	276 (-)	43 (-)	1.2 (-)	173 (-)	0.20 (-)	0.42 (-)	20 (-)	2.1 (-)	1.3 (-)
嚥下食Ⅰ	301 (300)	14.3 (13.5)	13.5 (13.3)	255 (-)	36 (-)	1.4 (-)	138 (-)	0.21 (-)	0.37 (-)	21 (-)	1.5 (-)	1.0 (-)			



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、パサつくものは避ける 	<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。

