

令和8年度 4月 学校給食献立表

福岡聴覚特別支援学校

6 (月)			7 (火)			8 (水)			9 (木)			10 (金)		
<p>始業式</p> 			<p>入学式</p> 			<p>中1年開始</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 かしわご飯 鯖の塩焼き 糸こんにゃくのおかか和え みそ汁 <p>599 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ミルク食パン ホキフライ 新玉ねぎのサラダ コンソメスープ <p>562 kcal</p>			<p>小1年開始</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 豚肉と大豆のカレー 海藻サラダ オレンジ <p>640 kcal</p>		
<p>幼1年開始</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 豚じゃが ごま和え みそ汁 <p>613 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 鶏の赤みそ焼き 切干大根の炒め煮 すまし汁 <p>593 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 雑穀ご飯 豆腐の五目炒め ゆかり和え かき玉汁 <p>574 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 スバゲッティミートソース ほうれん草サラダ りんご <p>612 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 鯖の煮つけ 香りとえ みそ汁 <p>621 kcal</p>		
<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>あぶらあげ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>こまつな</p> <p>にんじん</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>たまねぎ</p> <p>こんにゃく</p> <p>もやし</p> <p>ごぼう</p> <p>しょうが</p> <p>なす</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>じゃがいも</p> <p>さとう</p> <p>あぶら</p> <p>ごま</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>あぶら</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>さいやんげん</p> <p>ほうれんそう</p> <p>きりぼしだいこん</p> <p>あつあげ</p> <p>かまぼこ</p> <p>わかめ</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>さとう</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>ちくわ</p> <p>たまご</p> <p>かつおぶし</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>ピーマン</p> <p>しめじ</p> <p>にら</p> <p>たまねぎ</p> <p>キャベツ</p> <p>きゅうり</p> <p>だいこん</p> <p>しいたけ</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>あかまい</p> <p>あわ</p> <p>きび</p> <p>はつかけんまい</p> <p>だいず</p> <p>みそ</p> <p>ごまあぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>トマト</p> <p>ほうれんそう</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>マッシュルーム</p> <p>スイートエンドウ</p> <p>なす</p> <p>りんご</p>	<p>エネルギー</p> <p>スバゲッティ</p> <p>さとう</p> <p>あぶら</p> <p>オリブオイル</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>にんじん</p> <p>こまつな</p> <p>キャベツ</p> <p>えのきたけ</p> <p>しいたけ</p> <p>しょうが</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>じゃがいも</p> <p>さとう</p>
<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 かつおフライ 小松菜の煮浸し 肉だんご汁 <p>570 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 厚揚げの肉みそがけ 酢の物 すまし汁 <p>629 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 焼きししゃも 高野豆腐のうま煮 みそ汁 <p>571 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 山型パン ポークビーンズ パプリカサラダ コンソメスープ <p>555 kcal</p>			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 鶏と野菜のオイスターソース炒め 春雨の酢の物 中華スープ <p>609 kcal</p>		
<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>かつお</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶらあげ</p> <p>かつおぶし</p> <p>にくだんご</p>	<p>体のちようし</p> <p>こまつな</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>ごぼう</p> <p>たけのこ</p> <p>こんにゃく</p> <p>みずな</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>さとう</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>ちくわ</p> <p>みそ</p> <p>わかめ</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>こまつな</p> <p>しいたけ</p> <p>たまねぎ</p> <p>キャベツ</p> <p>だいこん</p> <p>えのきたけ</p> <p>きゅうり</p> <p>しょうが</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>れんこん</p> <p>たまねぎ</p> <p>しいたけ</p> <p>えだまめ</p> <p>こんにゃく</p> <p>なす</p> <p>しるねぎ</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>ながいも</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>トマト</p> <p>パプリカ</p> <p>にんじん</p> <p>ほうれんそう</p> <p>ブロッコリー</p> <p>たまねぎ</p> <p>マッシュルーム</p> <p>キャベツ</p>	<p>エネルギー</p> <p>パン</p> <p>じゃがいも</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>かまぼこ</p> <p>わかめ</p>	<p>体のちようし</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>しめじ</p> <p>ピーマン</p> <p>ヤングコーン</p> <p>キャベツ</p> <p>きゅうり</p> <p>にら</p> <p>しょうが</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>はるさめ</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p> <p>ごまあぶら</p> <p>ごま</p>
<p>授業参観</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 麦ご飯 鯛のおかか煮 ひじきの五目煮 みそ汁 <p>611 kcal</p>			<p>歓迎遠足</p> 			<p>昭和の日</p> 			<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 五目うどん メンチカツ ごま酢和え <p>586 kcal</p>					
<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>いわし</p> <p>ぶたにく</p> <p>ちくわ</p> <p>あつあげ</p> <p>みそ</p> <p>ひじき</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>こまつな</p> <p>こんにゃく</p> <p>たけのこ</p> <p>しいたけ</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>じゃがいも</p> <p>さとう</p> <p>あぶら</p> <p>ごま</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>こまつな</p> <p>しいたけ</p> <p>たまねぎ</p> <p>だいこん</p> <p>えのきたけ</p> <p>きゅうり</p> <p>しょうが</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>メンチカツ</p>	<p>体のちようし</p> <p>にんじん</p> <p>ほうれんそう</p> <p>たまねぎ</p> <p>しいたけ</p> <p>こんにゃく</p> <p>えのきたけ</p> <p>だいこん</p> <p>みずな</p> <p>コーン</p>	<p>エネルギー</p> <p>うどんめん</p> <p>てんぷら</p> <p>さとう</p> <p>あぶら</p> <p>ごま</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>みそ</p>	<p>体のちようし</p> <p>トマト</p> <p>ほうれんそう</p> <p>たまねぎ</p> <p>ブロッコリー</p> <p>たまねぎ</p> <p>マッシュルーム</p> <p>キャベツ</p>	<p>エネルギー</p> <p>パン</p> <p>じゃがいも</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p>	<p>体のもと</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ぶたにく</p> <p>どうぶ</p> <p>かまぼこ</p> <p>わかめ</p>	<p>体のちようし</p> <p>チンゲンサイ</p> <p>にんじん</p> <p>たまねぎ</p> <p>しめじ</p> <p>ピーマン</p> <p>ヤングコーン</p> <p>キャベツ</p> <p>きゅうり</p> <p>にら</p> <p>しょうが</p>	<p>エネルギー</p> <p>こめ</p> <p>おぎ</p> <p>はるさめ</p> <p>さとう</p> <p>てんぷら</p> <p>あぶら</p> <p>ごまあぶら</p> <p>ごま</p>

学校給食について

学校給食の栄養管理は、学校給食法(学校給食摂取基準)に基づいて行われます。子供たちが健康に成長できるように、望ましい栄養摂取量が算出されています。また、家庭での食事で不足しがちな栄養素を、可能な範囲で補うため、家庭ではあまり食べ慣れない食品や、子供たちが苦手とする食品も、給食に出ています。少しずつ食事の幅を広げてほしいと思います。

給食室では、2校分(福岡聴覚特別支援学校、福岡高等聴覚特別支援学校)の給食を作っています。3歳から20歳まで、対象年齢の幅がとても広いです。献立内容は全員同じで、学年や実態に応じて、量が変わります。

献立は、一汁二菜を基本としています。

ご飯は週4回、パンやめんは週1回です。ご飯は、麦ご飯を中心として、米も麦も福岡県産です。

牛乳は毎日あり、基本は200mlです。中学部と高等聴覚のみ、6月～9月は300mlになります。

料理は、煮物、焼き物、揚げ物、和え物、汁物などがあり、必ず加熱します。和え物やサラダに使用するきゅうりやキャベツも、一度加熱して冷却します。これは、食中毒を防止するためです。

給食の準備や片付けは、皆で協力して行うので、エプロン、三角巾、マスクを持参しましょう。



○食材の都合により、献立が変更になる場合があります。 ○学年に合わせて量を変えています。 ○エネルギー量は小学部中学年の数値です。