



1月学校給食予定献立表



令和7年

福岡県立築城特別支援学校

日	曜	献立名			おもな食品とその働き			栄養価 (エネルギー: kcal)	
		主食	牛乳	おかず・デザート	体を作る(赤)	働く力になる(黄)	体の調子をよくする(緑)	小学部 低学年	中学部 高等部
9	木	ごはん 		チキンハンバーグ 花野菜のサラダ さつまいものみそ汁	鶏肉、ツナ 油揚げ、みそ 牛乳	米、ごま ノンエッグマヨネーズ さつまいも	ブロッコリー、カリフラワー 玉ねぎ、トマト、ねぎ	513	708
10	金	ミルク ロール パン 		キャベツのサラダ 鶏肉のクリームスープ みかんゼリー	鶏肉、ホタテ 粉チーズ、牛乳	パン、油 バター、小麦粉 じゃがいも	キャベツ、人参、玉ねぎ コーン、マッシュルーム パセリ、みかん	493	677
14	火	ごはん 		鮭フライ 切干大根のサラダ わかめのみそ汁	鮭、わかめ 豆腐、油揚げ みそ、牛乳	米、小麦粉、パン粉 油、ごま、砂糖	切干大根、人参、キャベツ 玉ねぎ、ねぎ	487	670
15	水	ごはん 		チキンカレーライス 海藻サラダ ハ女茶ムース	鶏肉、粉チーズ 海藻、わかめ 牛乳	米、じゃがいも 小麦粉、油、砂糖 じゃがいも	玉ねぎ、人参、にんにく グリーンピース、コーン 大根、キャベツ、お茶	506	713
16	木	ごはん のりかつお ふりかけ 		鶏じゃが 豆腐のみそ汁	のり、かつお節 鶏肉、豆腐、みそ 天ぷら、油揚げ、牛乳	米、油、砂糖 じゃがいも	玉ねぎ、人参、いんげん 系こんにゃく、ねぎ	467	688
17	金	パン いちご ジャム 		オムレツ(ケチャップソース) キャベツの甘酢和え オニオンスープ	卵、ベーコン 牛乳	パン、砂糖	いちご、トマト、キャベツ 人参、コーン、レモン 玉ねぎ、ほうれん草	486	687
20	月	ごはん 		肉詰めいなり 五目きんぴら かきたま汁	鶏肉、油揚げ 豚肉、卵、かまぼこ 牛乳	米、砂糖、ごま でんぷん	ごぼう、系こんにゃく 人参、いんげん、干椎茸 ねぎ	467	655
21	火	キムチごはん 		ホキフライ 紅白なます もやしのみそ汁	豚肉、ホキ 油揚げ、みそ 牛乳	米、砂糖、ごま 小麦粉、パン粉 油	キムチ漬、生姜、人参 もやし、大根、玉ねぎ ねぎ	510	691
22	水	うどん 		五目うどん しゅうまい(小4まで1個、小5より2個) りんごゼリー	鶏肉、かまぼこ 油揚げ、豚肉 牛乳	うどん、小麦粉 砂糖	玉ねぎ、人参、干椎茸 ねぎ、りんご	435	625
23	木	ごはん 納豆 		筑前煮 えのきのみそ汁 ※福岡県の料理	納豆、鶏肉 油揚げ、みそ 牛乳	米、里芋、砂糖 油	たけのこ、大根、干椎茸 系こんにゃく、えのき ごぼう、いんげん、ねぎ	494	697
27	月	ごはん のり佃煮 		高野豆腐の五目煮 ごぼう団子のすまし汁	のり、高野豆腐 鶏肉、しらす干し 卵、魚すりみ、牛乳	米、砂糖、油	玉ねぎ、人参、干椎茸 いんげん、ごぼう、えのき ねぎ	465	685
28	火	ごはん 		あじフリッター (小4まで2個、小5より2個)、ごまあえ 大根のみそ汁	あじ、わかめ 油揚げ、ねぎ みそ、牛乳	米、小麦粉、油 砂糖、ごま	ほうれん草、もやし、人参 大根、玉ねぎ、ねぎ	466	674
29	水	栗ごはん 		ハンバーグ(ケチャップソース) 人参しりしり コーン入り卵スープ	牛肉、豚肉 ツナ、卵 ベーコン、牛乳	米、栗、砂糖 油	玉ねぎ、トマト、人参 系こんにゃく、いんげん コーン、ねぎ	508	689
30	木	ごはん 		いわしの梅みそ煮 ピーマンソテー かぼちゃのみそ汁	いわし、みそ 豚肉、油揚げ 牛乳	米、ピーマン 砂糖、油	梅、生姜、玉ねぎ、人参 ピーマン、かぼちゃ えのき、ねぎ	514	703
31	金	キャロット パン 		カレービーンズ 野菜スープ キウイフルーツ	牛肉、豚肉 大豆、ベーコン 牛乳	パン、じゃがいも 小麦粉、砂糖	人参、玉ねぎ、枝豆 にんにく、トマト、玉ねぎ パセリ、キウイフルーツ	492	688

※ 食材料の入荷等の都合により、献立や食材料の一部を変更することがあります。