



11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
1	土	ごはん 		ハヤシライス フレンチサラダ ラフランスゼリー	牛肉、粉チーズ ハム、牛乳	米、小麦粉、油 砂糖	玉ねぎ、人参、にんにく グリーンピース、ラフランス キャベツ、きゅうり、トマト	488	707
5	水	ごはん 		さばの生姜煮 アーモンド和え けんちん汁	さば、鶏肉 豆腐、牛乳	米、砂糖 アーモンド	生姜、ほうれん草、人参 キャベツ、干椎茸、大根 玉ねぎ、ねぎ	502	670
6	木	ごはん 		のり佃煮 鶏じゃが 豆腐のみそ汁	のり、鶏肉、豆腐 天ぷら、わかめ 油揚げ、みそ、牛乳	米、じゃがいも 砂糖	玉ねぎ、人参、いんげん 糸こんにゃく、ねぎ	477	705
7	金	ミルク ロール パン 		ほうれん草のサラダ 秋野菜のシチュー	ツナ、鶏肉 粉チーズ、牛乳	パン、さつまいも 粟、小麦粉 バター	ほうれん草、玉ねぎ、人参 かぼちゃ、しめじ、パセリ	472	676
10	月	麦ごはん 		さんまの梅煮 野菜のごま炒め さつまいものみそ汁	さんま、豚肉 天ぷら、油揚げ みそ、牛乳	米、麦、ごま 油、砂糖 さつまいも	梅、キャベツ、玉ねぎ 人参、いんげん、えのき ねぎ	482	666
11	火	ごはん 		春巻(小4まで1本、小5より2本) ゆかり和え 青菜のすまし汁	豚肉、かまぼこ 牛乳	米、小麦粉、油	キャベツ、もやし、人参 しそ、小松菜、えのき たけのこ、玉ねぎ	469	691
12	水	スパゲ ティ 		クリームスパゲティ ブロッコリーのサラダ みかん	鶏肉、ベーコン あさり、ホタテ 粉チーズ、牛乳	スパゲティ、油 小麦粉	玉ねぎ、コーン、にんにく パセリ、ブロッコリー 人参、みかん	450	670
13	木	ごはん 		ハンバーグ(ケチャップソース) ひじきの炒め煮 キャベツのみそ汁	牛肉、豚肉、みそ ひじき、油揚げ 天ぷら、みそ、牛乳	米、砂糖、油	玉ねぎ、トマト、干椎茸 人参、いんげん、キャベツ ねぎ	499	673
14	金	パン はちみつ& マーガリン 		チリコンカン 野菜スープ	豚肉、大豆 ベーコン、牛乳	パン、はちみつ マーガリン じゃがいも	玉ねぎ、人参、にんにく トマト、キャベツ、パセリ	454	669
17	月	ごはん 		厚揚げのみそ炒め わかめスープ さつまポテト	豚肉、厚揚げ、みそ ベーコン、わかめ 牛乳	米、砂糖 でんぷん	玉ねぎ、たけのこ、人参 いんげん、干椎茸、にんにく 生姜、エリンギ、ほうれん草	478	707
18	火	わかめごはん 		いわしカリカリフライ(小4まで2本、小5より3本) キャベツのかぼす和え 豆腐のすまし汁	わかめ、いわし しらす干し、豆腐 糸かまぼこ、牛乳	米、じゃがいも 油、砂糖	キャベツ、人参、かぼす 玉ねぎ、えのき、ねぎ	501	686
19	水	ごはん 		納豆 筑前煮 えのきのみそ汁	納豆、鶏肉 油揚げ、みそ 牛乳	米、里芋、油 砂糖	干椎茸、大根、ごぼう 糸こんにゃく、人参、ねぎ いんげん、えのき、玉ねぎ	495	698
21	金	ミルク うずまき パン 		ささみと大豆のサラダ クラムチャウダー キウイフルーツ	鶏肉、大豆、あさり ベーコン、ホタテ 粉チーズ、牛乳	パン、砂糖、油 じゃがいも、小麦粉	ほうれん草、キャベツ、人参 玉ねぎ、パセリ キウイフルーツ	471	673
25	火	ごはん 		さけふりかけ 高野豆腐の五目煮 かぼちゃのみそ汁	さけ、高野豆腐、鮭 鶏肉、しらす干し 油揚げ、みそ、牛乳	米、砂糖、油	玉ねぎ、人参、干椎茸 いんげん、かぼちゃ、えのき ねぎ	478	707
26	水	麦ごはん 		みそカツ 野菜のドレッシング和え 魚そうめん汁	豚肉、みそ 魚すりみ、牛乳	米、麦、小麦粉 パン粉、油	にんにく、キャベツ、人参 えのき、玉ねぎ、小松菜	490	670
27	木	うどん 		ちゃんぽんうどん しゅうまい(小4まで1個、小5より2個) 米粉デザート	豚肉、天ぷら いか、牛乳	うどん、小麦粉 砂糖、油 さつまいも	生姜、キャベツ、もやし 玉ねぎ、人参、ねぎ	487	682
28	金	パン りんご ジャム 		トマトオムレツ キャロットサラダ ポトフ	卵、鶏肉、ツナ 牛乳	パン、砂糖、ごま ノンエッグマヨネーズ じゃがいも	りんご、トマト、玉ねぎ 人参、コーン、キャベツ いんげん	496	693

※ 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。