



# 3月学校給食予定献立表

福岡県立築城特別支援学校

令和8年

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
3	火	ごはん 		チキンハンバーグ 切干大根の炒め煮 もずくのすまし汁、ひなあられ	鶏肉、油揚げ 天ぷら、もずく 系かまぼこ、牛乳	米、砂糖、油 ひなあられ	切干大根、人参、ねぎ 玉ねぎ、えのき	498	671
4	水	麦ごはん 		ホキフライ アーモンド和え じゃがいものみそ汁	ホキ、豆腐 みそ、牛乳	米、白麦、油 アーモンド、小麦粉 じゃがいも、パン粉	もやし、ほうれん草 人参、えのき、ねぎ	508	685
5	木	ごはん 		じゃが豚キムチの煮物 つくねのスープ 味付のり	豚肉、厚揚げ 鶏肉、わかめ、のり 系かまぼこ、牛乳	米、じゃがいも 砂糖、でんぶん	人参、玉ねぎ、いんげん 系こんにゃく、キムチ漬 ほうれん草	450	662
6	金	パン はちみつ& マーガリン		ミートボールのケチャップ煮 野菜スープ	豚肉、鶏肉 ベーコン、牛乳	パン、はちみつ マーガリン じゃがいも、パン粉	玉ねぎ、マッシュルーム 人参、しめじ、トマト キャベツ、パセリ	463	672
9	月	ごはん 		キーマカレーライス フレンチサラダ ヨーグルト	豚肉、大豆 粉チーズ、ハム ヨーグルト、牛乳	米、砂糖 油	玉ねぎ、人参、トマト キャベツ、きゅうり	493	706
11	水	ごはん 		五目うどん 玄米入りつくね バナナ (小学部半分、中高1本)	鶏肉、かまぼこ 油揚げ、牛乳	うどん、砂糖	玉ねぎ、人参、干椎茸 ねぎ、バナナ	517	705
12	木	ごはん 		さばの生姜煮 人参しりしり 豚汁	さば、ツナ 豚肉、みそ 牛乳	米、砂糖、油 里芋	生姜、人参、いんげん 系こんにゃく、大根 干椎茸、玉ねぎ、ねぎ	502	671
13	金	ミルク ロール パン		トマトオムレツ ハムと大豆のサラダ 鶏肉のクリームスープ	卵、鶏肉、ハム 大豆、ベーコン 粉チーズ、牛乳	パン、砂糖 油	トマト、玉ねぎ、人参 ほうれん草、キャベツ コーン、パセリ	468	675
16	月	ごはん 		しゅうまい (小4まで2個、小5より3個) さつまいものサラダ 豆腐とわかめのスープ	豚肉、ハム、豆腐 ベーコン、わかめ 系かまぼこ、牛乳	米、小麦粉 さつまいも 砂糖、油	玉ねぎ、人参、ねぎ	469	669
17	火	ごはん 		ささみカツ (小4まで1枚、小5より2枚) 花野菜のサラダ かきたま汁	鶏肉、ツナ 卵、かまぼこ 牛乳	米、じゃがいも ごま、でんぶん ノンエッグマヨネーズ	ブロッコリー、玉ねぎ カリフラワー、トマト 玉ねぎ、ねぎ	481	670
18	水	ごはん 		いわしの梅煮 ひじきの炒め煮 キャベツのみそ汁、八女茶ムース	いわし、ひじき 鶏肉、天ぷら 油揚げ、みそ、牛乳	米、砂糖、油	梅、人参、干椎茸 いんげん、キャベツ ねぎ、お茶	515	719

※ 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。