



令和7年8・9月分特別支援学校給食献立表



8・9月は、暑い時期に体の調子を整える働きのある野菜を取り入れ、夏の疲れから体を回復させます。
また、9月の減塩推進月間にちなんで、だしをきかせた和食の献立を通して減塩の工夫を知らせます。



日	曜	普通食		そしやく食	段階食(押しつぶし食・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
8/27	水	やきにくとどんぶり ぎゅうにゅう あいのしまさんわかめと とうふのスープ アセロラゼリー	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく にんじん ★こまつな しょうが たまねぎ さとう あぶら とうふ ★わかめ しろねぎ アセロラゼリー	なんばん ぎゅうにゅう やきにくとどんぶり あいのしまさんわかめととうふのスープ アセロラゼリー	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ビーフムース やきにくソース あいのしまさんわかめととうふのスープ アセロラゼリー
8/28	木	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ハンバーグのてりやきソース フライドポテト なつやさいスープ	パン ☆ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ハンバーグ さとう でんぷん じゃがいも あぶら ベーコン トマト(かん) にんじん ピーマン たまねぎ キャベツ あかいんげんまめ	パン ぎゅうにゅう あまおういちごジャム ハンバーグのてりやきソース フライドポテト なつやさいスープ	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) ミートムース てりやきソース マッシュポテト なつやさいスープ
8/29	金	831ドライカレー ぎゅうにゅう リエージュふうサラダ クリームヨーグルトパニラ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう けいにく にんじん ピーマン トマト しょうが たまねぎ でんぷん あぶら ベーコン さやいんげん じゃがいも クリームヨーグルトパニラ	なんばん ぎゅうにゅう 831ドライカレー リエージュふうサラダ クリームヨーグルトパニラ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー 831ドライカレー リエージュふうサラダ クリームヨーグルトパニラ
9/1	月	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 あつあげのみそしる	★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 さんおんとう あつあげ みそ こまつな たまねぎ キャベツ	なんばん 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 とうふのみそしる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー しろみぎかなのムース マヨネーズソース ひじきのいために キャベツのみそしる
2	火	パン(けんさんこおぎこ) ぎゅうにゅう オレンジマーレード お楽しみ献立 ひきにくとまめのトマトにこみ コーンチャウダー 🎵🎶 メロンクリームソーダふうゼリー	☆パン ☆ぎゅうにゅう あいびきにく オレンジマーレード トマトピューレ にんじん たまねぎ あかいんげんまめ さとう でんぷん あぶら ベーコン とうにゅう マーガリン だっしふんにゅう うらごしコーン じゃがいも メロンクリームソーダふうゼリー	パン(けんさんこおぎこ) ぎゅうにゅう オレンジマーレード ミートボールとまめのトマトにこみ コーンチャウダー メロンクリームソーダふうゼリー	パンがゆ(けんさんこおぎこ) ぎゅうにゅう おちゃゼリー オレンジマーレード(押・Ⅱ) はちみつ(Ⅰ) にくとまめのトマトにこみ コーンチャウダー
3	水	ごはん ぎゅうにゅう さばのぬかみそだき じゃがいもとピーマンのいためもの とうがんとけいにくのすましじる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう さば さんおんとう にんじん ピーマン たまねぎ じゃがいも さとう あぶら けいにく ★こまつな とうがんと でんぷん	なんばん ぎゅうにゅう さばのぬかみそだき じゃがいもとピーマンのいためもの とうがんとけいにくのすましじる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー いわしのムース みそあん じゃがいものソテー けいにくととうがんのすましじる
4	木	ちいさいパン ぎゅうにゅう スライスチーズ やきそば ポークシューマイ みかんゼリー	パン ☆ぎゅうにゅう スライスチーズ ぶたにく てんぷら にんじん たまねぎ キャベツ しろねぎ ちゅうかめん あぶら ポークシューマイ みかんゼリー	ちいさいパン ぎゅうにゅう ソフトチーズ やきそば ポークシューマイ みかんゼリー	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー あんずジャム やきそば ほたてのクリームにこごり みかんゼリー
5	金	ごはん ぎゅうにゅう チンジャオロース あげギョーザ たまごコーンのスープ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぶたにく にんじん ピーマン さやいんげん しょうが たまねぎ さとう あぶら ギョーザ たまご うらごしコーン きくらげ でんぷん	なんばん ぎゅうにゅう チンジャオロース あげギョーザぎんあん たまごコーンのスープ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ミートムース オイスターあん いとよくだい コンスープ
8	月	くろぎとうパン ぎゅうにゅう りんごジャム スクランブルエッグ ソイソース ミネストローネ	くろぎとうパン ☆ぎゅうにゅう りんごジャム たまご みそ なまクリーム とうにゅう ★こまつな たまねぎ あぶら でんぷん マーガリン オリブあぶら ベーコン チーズパウダー トマト(かん) ピーマン マカロニ じゃがいも	くろぎとうパン ぎゅうにゅう りんごジャム スクランブルエッグ ソイソース こまつなソテー ミネストローネ	くろぎとうぱんがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー りんごジャム とりのムース とうにゅうソース ミネストローネ
9	火	ごはん ぎゅうにゅう おちゃふりかけ とうふいりちゅうかふうに にんじんシリシリ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう おちゃふりかけ ぶたひきにく とうふ にんじん ほうれんそう しょうが たまねぎ きくらげ さとう でんぷん あぶら ごまあぶら まぐろスープに	なんばん ぎゅうにゅう おちゃふりかけ とうふいりちゅうかふうに にんじんシリシリ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー のりつくだに(押) とうふいりちゅうかふうに にんじんシリシリ
10	水	パン ぎゅうにゅう はちみつ チーズいりミートポテト ベーコンいりとうにゅうスープ チョコレートプリン	パン ☆ぎゅうにゅう はちみつ ぶたひきにく クッキングチーズ にんじん たまねぎ グリンピース じゃがいも でんぷん あぶら ベーコン みそ とうにゅう キャベツ チョコレートプリン	パン ぎゅうにゅう はちみつ チーズいりミートポテト ベーコンいりとうにゅうスープ チョコレートプリン	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー はちみつ ミートポテト とうにゅうスープ チョコムース

※【主 食】嚥下食Ⅰ・・・かゆ・パンがゆとも「栄養補助ゼリー」になります。

嚥下食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		
11	木	おやごどんぶり ぎゅうにゅう じゃがいものみそしる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう けいにく あぶらあげ たまご にんじん たまねぎ しろねぎ さんおんどう あぶら みそ ★わかめ キャベツ じゃがいも	たまごのなんばん ぎゅうにゅう おやごどんぶり じゃがいものみそしる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー おやごどんぶり じゃがいものみそしる		
12	金	チキンライス ぎゅうにゅう ジャーマンサラダ ヨーグルト	★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 ベーコン じゃがいも ノンエッグマヨネーズ ヨーグルト	なんばん ぎゅうにゅう チキンライス ジャーマンサラダ ヨーグルト	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー チキンライス ジャーマンサラダ ヨーグルト(てづくり)		
16	火	ちいさいパン ぎゅうにゅう チョコアンドホワイト ちゅうかミートソーススパゲッティ やさしいアーモンドいため	パン ☆ぎゅうにゅう ぶたひきにく チョコアンドホワイト みそ にんじん たまねぎ ★なす ほしいたけ しょうが しろねぎ スパゲッティ さんおんどう でんぷん あぶら ごまあぶら しらすぼし ★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 チョコアンドホワイト ちゅうかミートソーススパゲッティ やさしいアーモンドいため(しらすいり)	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 ちゅうかミートソースパスタ キャベツのアーモンドいため		
17	水	ごはん ぎゅうにゅう なつとう(かつおぶし) にくとじゃがいものふくめに キャベツのごまぜいため	★ごはん ☆ぎゅうにゅう なつとう かつおぶし ぎゅうにく にんじん さやいんげん たまねぎ いとこんにやく じゃがいも さんおんどう あぶら キャベツ さとう ごま	なんばん ぎゅうにゅう ひきわりなつとう(かつおぶし) にくとじゃがいものふくめに キャベツのごまぜいため	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー くるまめ にくとじゃがいものふくめに キャベツのごまぜあえ		
18	木	パン ぎゅうにゅう ブルーベリージャム しるみぎかなのフライ (ちゅうのうソース) ガーリックソテー コンソメスープ	パン ☆ぎゅうにゅう ブルーベリージャム ホキフライ あぶら にんじん ピーマン たまねぎ キャベツ セロリー じゃがいも	パン ぎゅうにゅう ブルーベリージャム しるみぎかなのフライ (ちゅうのうソース) ガーリックソテー コンソメスープ	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー オレンジマーマレード(押・Ⅱ) あんずジャム(Ⅰ) しるみぎかなのムース ケチャップソース やさしいソテー コンソメスープ		
19	金	ごはん ぎゅうにゅう いわしのおかかに きんぴらごぼう かぼちゃのみそしる	★ごはん ☆ぎゅうにゅう いわしのおかかに にんじん ごぼう さんおんどう ごま あぶら あつあげ みそ かぼちゃ ★こまつな たまねぎ	なんばん ぎゅうにゅう いわしのおかかに きんぴらごぼう かぼちゃのみそしる	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー いわしのムース ごぼうのソース かぼちゃのみそしる ぶどうゼリー		
22	月	パン ぎゅうにゅう ミックスジャム レバーのバーベキューソースあえ しらすいりキャベツソテー とんこつはるさめスープ	パン ☆ぎゅうにゅう ミックスジャム とりレバー りんご かぼすかじゅう さとう しらすぼし キャベツ あぶら やきぶた チンゲンサイ にんじん しろねぎ きくらげ はるさめ	パン ぎゅうにゅう ミックスジャム レバーのバーベキューソースあえ しらすいりキャベツソテー とんこつはるさめスープ	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) レバームース バーベキューソース キャベツソテー とんこつスープ		
24	水	こまつなたちのまぜごはん ぎゅうにゅう しおちゃんこ とうにゅうパンナコッタ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう まぐろスープに にんじん ★こまつな ほしいたけ さとう あぶら ごま ごまあぶら けいにく とうふ あぶらあげ キャベツ しろねぎ ☆しいたけ とうにゅうパンナコッタ	なんばん ぎゅうにゅう こまつなたちのまぜごはん しおちゃんこ とうにゅうパンナコッタ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー さけのムース こまつなのごまあん しおちゃんこ パニラムース		
25	木	パン ぎゅうにゅう ミルククリーム ペリペリチキン まめとやさしいのにこみ《チャカラカ》 ソーセージのスープ 《ポーアウォースのスープ》	パン ☆ぎゅうにゅう ミルククリーム けいにく はちみつ でんぷん あぶら ピーマン にんじん トマト(かん) たまねぎ あかいんげんまめ さとう フランクフルトソーセージ キャベツ じゃがいも	パン ぎゅうにゅう ミルククリーム ペリペリチキンナゲット まめとやさしいのにこみ《チャカラカ》 ソーセージのスープ 《ポーアウォースのスープ》	パンがゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー はちみつ とりのムース ペリペリソース まめとやさしいのにこみ やさしいスープ		
26	金	ビーフカレーライス ぎゅうにゅう ミックスフルーツ	★ごはん ☆ぎゅうにゅう ぎゅうにく にんじん たまねぎ りんご グリンピース じゃがいも こむぎこ あぶら マーガリン おうとう(シロップづけ) みかん(シロップづけ)	なんばん ぎゅうにゅう ビーフカレーライス ミックスフルーツ	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー ビーフカレー ミックスフルーツ		
29	月	ごはん ぎゅうにゅう マーボーどうふ ナムル	★ごはん ☆ぎゅうにゅう あいびきにく だいず どうふ みそ しょうが しろねぎ さとう でんぷん あぶら ごまあぶら にんじん キャベツ ごま	なんばん ぎゅうにゅう マーボーどうふ ナムル	かゆ ぎゅうにゅう おちゃゼリー マーボーどうふ ナムル ももゼリー		
30	火	ちいさいパン(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう ソフトチーズ ツナのカレーソースパンネ やさしいオイスターソースいため	☆パン ☆ぎゅうにゅう ソフトチーズ まぐろあぶらづけ にんじん たまねぎ グリーンピース ペンネマカロニ さとう あぶら キャベツ	ちいさいパン(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう ソフトチーズ ツナのカレーソースツイスト やさしいオイスターソースいため	パンがゆ(けんさんこむぎこ) ぎゅうにゅう おちゃゼリー あんずジャム ツナのカレーソーススパゲッティ やさしいオイスターソースいため		

月平均	小倉総合(肢体部)・八幡西特別支援学校	普通食	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)・八幡西特別支援学校	普通食	小学部	528 (520)	20.0 (16.9-26.3)	18.1 (11.6-17.3)	332 (280)	76 (40)	2.4 (2.4)	198 (160)	0.39 (0.30)	0.48 (0.30)	25 (20)	4.5 (3.6以上)	1.7 (1.6未満)
			中学部	658 (660)	24.9 (21.5-33.0)	21.9 (14.7-22.0)	365 (360)	99 (96)	3.0 (3.6)	286 (240)	0.51 (0.40)	0.55 (0.50)	34 (28)	6.4 (5.6以上)	2.3 (2.0未満)
			高等部	658 (660)	24.9 (21.5-33.0)	21.9 (14.7-22.0)	365 (290)	99 (104)	3.0 (3.2)	286 (250)	0.51 (0.40)	0.55 (0.50)	34 (28)	6.4 (6.0以上)	2.3 (2.0未満)
			小学部	352 (350)	16.5 (15.8)	15.8 (15.5)	237 (-)	40 (-)	1.0 (-)	150 (-)	0.15 (-)	0.34 (-)	24 (-)	2.4 (-)	1.4 (-)
			中高等部	451 (450)	20.4 (20.3)	20.5 (20.0)	272 (-)	52 (-)	1.2 (-)	208 (-)	0.19 (-)	0.42 (-)	29 (-)	3.4 (-)	1.9 (-)
			嚥下食Ⅱ	353 (350)	16.6 (15.8)	16.8 (15.5)	280 (-)	42 (-)	1.4 (-)	161 (-)	0.20 (-)	0.41 (-)	27 (-)	2.4 (-)	1.3 (-)
嚥下食Ⅰ	310 (300)	14.5 (13.5)	13.7 (13.3)	267 (-)	36 (-)	1.6 (-)	129 (-)	0.20 (-)	0.37 (-)	29 (-)	1.8 (-)	1.0 (-)			

段階食のねらいと方法

北九州市の特別支援学校では、児童生徒にふさわしい食事を提供しています。この取組は、全国に先駆けて平成15年度から本格的に始まりました。

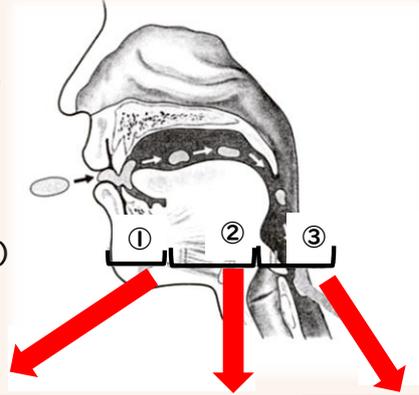
段階食とは・・・

子どもたちが“口の中でできないこと”を調理の段階で手伝い、無理なく安全に食事を楽しむことができるための食事です。

うまく食べることができない子どもたちは、

- ① 噛む（食べ物を噛み取る・細かく砕く・すりつぶす）
- ② 小さな塊にする（口の中で丸める）
- ③ 飲み込む

①～③のいずれかが難しいようです。右記のように、それぞれの状態に合わせた大きさや硬さにしています。



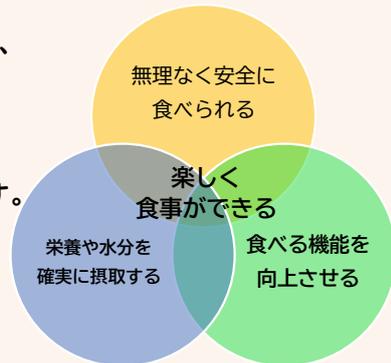
うまく噛めない
歯茎で噛める軟らかさにする。

かたまりにできない
舌でつぶせる軟らかさにする。

うまく飲み込めない
飲み込みやすい形状にする。

段階食のねらい

- * 無理なく安全に食事ができ、栄養や水分が十分に摂取できるので、健康を保つことができます。
- * 食べる機能に合った食形態なので、お子さんの持っている機能や能力を引き出す格好の教材になります。
- * 摂食能力の発達を促すばかりではなく、身辺自立にもつながります。そして何よりも、おいしさを味わいながら“食事を楽しむ”ことができます。



なぜ刻み食は危険なのでしょう？

これまでは小さくすれば食べられると考えられていましたが、小さく刻んだものは口の中でばらけてしまい、むせて食べにくいものです。むせることは誤嚥（ごえん）につながるので、とても危険です。

食べ物を飲み込みやすくするための一番のポイントは、刻まずに「軟らかく」調理することです。そして、ゼリー状やムース状の塊にし、水分には糸を引く程度のとろみをつけると食べやすくなります。