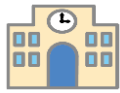


令和6年



# 4月 こんだてひょう

高山市学校給食清見センター

月	火	水	木	金			
<p><b>10</b></p> <p>☆じゃがいもと折り菜のおひたし☆</p> <p>☆材料☆ (5人分)</p> <p>折り菜 1/2把 じゃがいも 大1個 ツナ 25g にんじん 3cm程度 油 小さじ1 砂糖 小さじ1/2</p> <p>旬の折り菜を使って</p> <p>小さじ1 しょうゆ 大さじ1</p> <p>☆作り方☆</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 折り菜はゆでて、3cm程度の長さ切る。</li> <li>2. にんじん、じゃがいもは千切りにしてさつとゆでて、水で冷やす。</li> <li>3. 1、2とツナを合わせた調味料である。</li> </ol> <p>☆入学・進級祝い☆</p> <p>エネルギー(kcal) 小:687 中:823 塩分(g) 小:2.4 中:3.0</p>	<p><b>11</b></p> <p>じゃがいもとおひたし</p> <p>さばのこまだれやき</p> <p>むぎごはん どうふのみそ汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小:641 中:822 塩分(g) 小:2.0 中:2.5</p>	<p><b>12</b></p> <p>キャベツのおかかあえ</p> <p>わふうにこみハンバーグ</p> <p>むぎごはん ほうれんそうのみそ汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小:636 中:824 塩分(g) 小:2.1 中:2.7</p>	<p><b>15</b></p> <p>こしよくサラダ</p> <p>しろみぎかなのフリッター</p> <p>ソフトめん</p> <p>ミートソース</p> <p>エネルギー(kcal) 小:716 中:950 塩分(g) 小:1.8 中:2.3</p>	<p><b>16</b></p> <p>ひじきのいために</p> <p>ぶたにくのしょうがやき</p> <p>むぎごはん じゃがいものみそ汁</p> <p>エネルギー(kcal) 小:616 中:785 塩分(g) 小:2.0 中:2.5</p>	<p><b>17</b></p> <p>キャベツのソテー</p> <p>いちご フランクフルト</p> <p>こめこパン ルファベツプ</p> <p>エネルギー(kcal) 小:615 中:769 塩分(g) 小:3.5 中:4.1</p>	<p><b>18</b></p> <p>ほうれんそうのナムル</p> <p>むしシューマイ</p> <p>むぎごはん ソーボードうろ</p> <p>エネルギー(kcal) 小:668 中:876 塩分(g) 小:1.6 中:2.0</p>	<p><b>19</b></p> <p>かいそうサラダ</p> <p>チョコファイアー</p> <p>カレーライス</p> <p>エネルギー(kcal) 小:698 中:902 塩分(g) 小:1.4 中:1.7</p>
<p><b>22</b></p> <p>きりぼしだいこんのサラダ</p> <p>きよみ オレンジ</p> <p>いもち</p> <p>さんさいうどん</p> <p>エネルギー(kcal) 小:615 中:788 塩分(g) 小:1.9 中:2.4</p>	<p><b>23</b></p> <p>こまつなのごまあえ</p> <p>さわらのさいきょうやき</p> <p>むぎごはん とりごもくじ</p> <p>エネルギー(kcal) 小:604 中:765 塩分(g) 小:1.5 中:1.9</p>	<p><b>24</b></p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>とりのからあげ</p> <p>くろパン ほうれんそうのマーブ</p> <p>エネルギー(kcal) 小:664 中:842 塩分(g) 小:2.6 中:3.3</p>	<p><b>25</b></p> <p>こまつなのりずあえ</p> <p>あつあげのにくみそがけ</p> <p>むぎごはん さわにわん</p> <p>エネルギー(kcal) 小:618 中:814 塩分(g) 小:1.7 中:2.2</p>	<p><b>26</b></p> <p>ブロッコリーのみそドレッシング</p> <p>やさしいりメンチカツ</p> <p>はるのかおりごはん たぬきじ</p> <p>エネルギー(kcal) 小:627 中:818 塩分(g) 小:2.0 中:2.6</p>			
<p><b>29</b></p> <p>昭和の日</p> <p>エネルギー(kcal) 小:615 中:788 塩分(g) 小:1.9 中:2.4</p>	<p><b>30</b></p> <p>ちゅうかあえ</p> <p>ヨーグルト(中のみ) にくだんごのあますあんかけ</p> <p>むぎごはん フォンダンス</p> <p>清見なし</p> <p>エネルギー(kcal) 小:609 中:835 塩分(g) 小:1.4 中:1.9</p>	<p>◆◆◆保護者のみなさまへ◆◆◆</p> <p>近年の物価上昇に伴い、令和6年度より給食費の価格を改定しました。今後とも、安全安心で魅力ある学校給食の提供に努めていきますので、ご理解頂きますようお願いいたします。</p> <p>給食費に対する市の助成(年間約1億5千万円)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 食材費の1/3を助成(小学校303円のうち101円、中学校366円のうち122円)</li> <li>◆ 給食の質の向上のための助成…令和5年度から</li> <li>◆ そのほか、地産地消や食物アレルギー対応、警報発令時等の給食停止時の助成など</li> </ul> <p>給食費振替のご案内</p> <p>1食あたり小学校202円、中学校244円を保護者の方に負担していただきます。</p> <p>月額 小学校 3,400円 中学校 4,100円 (※2月は金額が異なります) (4月～2月の月末ごろ、金融機関から口座振替になります)</p> <p>詳しくは、4月末に届くハガキをご確認ください。</p> <p>○お問い合わせ:高山市学校給食センター TEL 0577-32-6218 E-Mail kyuushokucenter@city.takayama.lg.jp</p>					
<p><b>入学・進級おめでとう</b></p> <p>うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。</p> <p>今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願致します。</p>							
<p>※高山市では、給食の食材にかかる費用の1/3を市が助成しています。</p> <p>※学校給食は「学校給食地産地消推進事業」により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。</p> <p>※牛乳は毎日つきます。農林水産省の一部助成を受けています。</p> <p>※食材の購入等により献立が変更になることがあります。</p> <p>※学校給食の栄養量の基準</p> <p>エネルギー:小学校650kcal 中学校830kcal 塩分:小学校2.0g 中学校2.5g</p>							