

令和6年 4月 こんだてひょう

高山市学校給食久々野センター



月	火	水	木	金
<p>今月の旬の食材 さわら きれい 菜の花 キャベツ 山菜 たけのこ しらす アスパラガス わかめ いちご グレープフルーツ など、給食にも登場します。</p>	<p>今月の飛騨産食材</p> <p>しいたけ トマト まいたけ</p>	<p>10 3色おひたし 牛乳 とり肉のからあげ 麦ごはん じゃがいものみそ汁</p>	<p>11 ツナサラダ 牛乳 ちくわの じゃが芋の カレーあげ (小2、中3) わかめうどん</p>	<p>12 こんにやく きんぴら 牛乳 さわらの じゃが芋の ごみみやき 麦ごはん (センター炊飯) けんちん汁</p>
<p>15 まぐろカツ 牛乳 チキンカレー (麦ごはん) かいそうサラダ</p>	<p>16 レモンあえ 牛乳 あじの ハーブパンこ焼き こめこパン ポークビーンズ</p>	<p>17 入学・進級祝いメニュー おいおいデザート フロッコリーの牛乳 おほかあえ じゃが芋の とり肉のてりやき せきはん かぼちゃのみそ汁</p>	<p>18 きなこタフィ 牛乳 ソフトめん トソース グリーンサラダ</p>	<p>19 ひじきのものにもの 牛乳 やきとうふの 肉みそかけ (小1、中2) 麦ごはん のっぺい汁</p>
<p>22 いそかあえ 牛乳 こうやとうふと ぶた肉のあげに 麦ごはん こまつなのみそ汁</p>	<p>23 キャベツとコーンのサラダ 牛乳 ハンバーグ トマトソース くろパン ABCスープ</p>	<p>24 小学校給食なし ほうれんそうの あえもの 牛乳 さばの ごまだれやき なめし たぬき汁</p>	<p>25 フロッコリーの しおこんぶあえ 牛乳 オレンジ あつあげの カレーに 五目うどん</p>	<p>26 コロッケ 牛乳 ハヤシライス (麦ごはん) まめサラダ</p>
<p>29 昭和の日</p>	<p>30 こまつなサラダ 牛乳 とり肉の バーベキューソース コッペパン ミネストローネ</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"> ◆ 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) ◆ 給食の質の向上のための助成・・・令和5年度から ◆ 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 <p>給食費振替のご案内</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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。 ■ 月額 小学校 3,400円 中学校 4,100円 (4月～2月の月末ごろ、金融機関から口座振替になります) (※2月は金額が異なります) ■ 詳しくは、4月末に届くハガキをご確認ください。 <p>〇お問い合わせ：高山市学校給食センター TEL0577-32-6218 E-Mail kyuushokucenter@city.takayama.lg.jp</p>		

毎月19日は食育の日です。
おうちでも「食べる」ことを話題にしてみましょう。

かみかみメニュー

飛騨産の食材を使用しています。

※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。

※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。

※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。

※食材の購入等により献立が変更になることがあります。

※学校給食の栄養量の基準

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



ご入学・ご進級 おめでとうございます

花の便りが各地で聞かれる季節になりました。いよいよ新年度のスタートです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮し、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。1年間よろしくお願ひいたします。