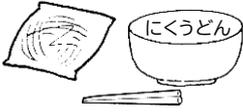
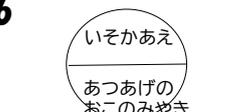
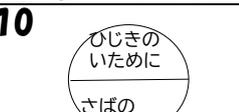
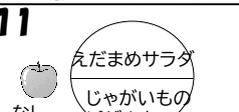
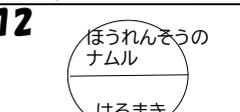
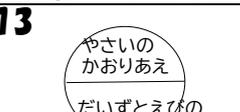
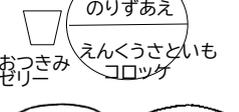
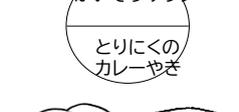
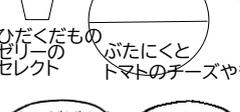
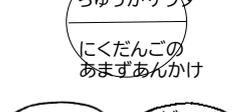
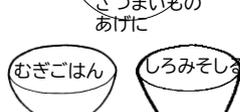


月	火	水	木	金
8/26 こまつなのごまあえ やさいコロック  清見小, 清見中なし エネルギー(kcal) 小:603 中:786 塩分(g) 小:1.3 中:1.7	27 いとかまほこのごまあえ あぶりやしチキен  エネルギー(kcal) 小:636 中:824 塩分(g) 小:2.1 中:2.5	28 キャベツのソテー フランクフルト すいか  エネルギー(kcal) 小:683 中:793 塩分(g) 小:3.2 中:3.7	29 ほうれんそうのおひたし さけのごましょうゆやき てまきのり  行事食☆防災の日 エネルギー(kcal) 小:604 中:769 塩分(g) 小:1.7 中:2.1	30 ひだやさいのサラダ きよみのとうもろこし アイスクリーム  ☆第1回まるごとひだの日☆ エネルギー(kcal) 小:748 中:933 塩分(g) 小:1.6 中:2.0
9/2 えだまめ シューマイ きよほう  エネルギー(kcal) 小:602 中:770 塩分(g) 小:1.2 中:1.5	3 トマト チンジャオロース ひだヨーグルト  エネルギー(kcal) 小:702 中:893 塩分(g) 小:1.5 中:1.9	4 グリーンサラダ あじのレモンあえ  エネルギー(kcal) 小:683 中:856 塩分(g) 小:2.3 中:2.9	5 ゴーヤチャンプルー ぶたにくのたつたあげ れいとうパイ  エネルギー(kcal) 小:646 中:815 塩分(g) 小:1.8 中:2.2	6 いそかあえ あつあげのおこのみやき  エネルギー(kcal) 小:621 中:791 塩分(g) 小:1.6 中:2.1
9 ひだもものヨーグルトあえ ごしよくサラダ  エネルギー(kcal) 小:687 中:892 塩分(g) 小:1.8 中:2.3	10 ひじきのいために さばのさんしょうみそやき  エネルギー(kcal) 小:669 中:851 塩分(g) 小:2.0 中:2.6	11 えだまめサラダ じゃがいものピザやき なし  荘川中2, 3年なし エネルギー(kcal) 小:611 中:769 塩分(g) 小:3.0 中:4.0	12 ほうれんそうのナムル はるまき  荘川中2, 3年, 清見小5年なし エネルギー(kcal) 小:652 中:849 塩分(g) 小:1.9 中:2.5	13 やさいのかおりあえ だいずとえびのからあげ  荘川中3年なし エネルギー(kcal) 小:693 中:894 塩分(g) 小:2.4 中:3.0
16  敬老の日 エネルギー(kcal) 小:639 中:784 塩分(g) 小:1.8 中:2.1	17 こまつなのりずあえ えんくうざといもコロック  エネルギー(kcal) 小:639 中:784 塩分(g) 小:1.8 中:2.1	18 かいそうサラダ とりにくのカレーやき  エネルギー(kcal) 小:621 中:788 塩分(g) 小:2.4 中:2.9	19 バルバパーサラダ ひだくだものセレクト ぶたにくとトマトのチーズやき  ☆第2回まるごとひだの日☆ エネルギー(kcal) 小:660 中:837 塩分(g) 小:1.6 中:2.0	20 ちゅうかサラダ にくだんごのあまずあんかけ  エネルギー(kcal) 小:614 中:795 塩分(g) 小:1.4 中:1.8
23 振替休日  エネルギー(kcal) 小:650 中:852 塩分(g) 小:1.7 中:2.2	24 キャベツのおかあえ やきししゃも  清見中2年なし エネルギー(kcal) 小:602 中:757 塩分(g) 小:2.8 中:3.6	25 フレンチサラダ ハンバーグ  清見中2年なし エネルギー(kcal) 小:675 中:872 塩分(g) 小:2.1 中:2.7	26 ほうれんそうのごまドレッシング とりにくとさつまいものあげ  清見中2年なし エネルギー(kcal) 小:631 中:806 塩分(g) 小:2.7 中:3.1	27 きりほしだいにんのサラダ いわしのしょうがに  清見中1, 2年なし エネルギー(kcal) 小:631 中:806 塩分(g) 小:2.7 中:3.1
30 やさいのアーモンドあえ かぼちゃマフィン  エネルギー(kcal) 小:637 中:815 塩分(g) 小:1.7 中:2.1	<div style="border: 2px solid blue; padding: 10px;"> <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 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> <p style="text-align: center;">☆まるごと飛驒の日の実施について☆</p> <p style="text-align: center;">高山市では8月から11月まで毎月1回、飛驒地域で生産された農畜産物のみを使って給食を提供する「まるごと飛驒の日」を実施します。第1回目は8月30日、第2回目は9月19日です。今回は、とうもろこしやなす、ピーマン、トマト、きゅうりなど、とれたて新鮮な清見の夏野菜をたっぷり使った献立です。地域でとれる季節の農産物を味わってほしいと思います。</p> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; color: white; font-weight: bold; font-size: 2em;">お知らせ</div> </div>			