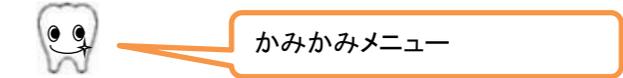


今月の久々野産食材



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。



久々野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

月	火	水	木	金
26 給食なし 8月31日 野菜の日	27 こまつなサラダ 牛乳 メンチカツ バターパン ポークビーンズ	28 ほうれんそうのからしあえ 牛乳 あじのしょうがやき なめし けんちん汁	29 むしシュウマイ 牛乳 (小2,中3) ソフトめんみそソース ブロッコリサラダ	30 まるごと飛驒の日 小5なし 牛乳 アイスクリーム(まっちゃん) きなこタワー まるごと飛驒の夏野菜カレー フルーツトマト(麦ごはん)
2 チヂミ 牛乳 ピピンバ(麦ごはん) わかめスープ	3 小松菜サラダ 牛乳 夫キンのラウトウイソース 黒パン パンプキンポタージュ	4 ひじきのにもものさばの トウバシジャンやき 牛乳 麦ごはん(センター炊飯) とろがん汁	5 ちくわのいそべあげ 牛乳 うどんのつゆ(小2,中3) サラダうどん あんにんスルーソ	6 沖縄県の郷土料理 ゴーヤ チャンプル 牛乳 ぶたにくのかりんあげ 麦ごはん もずくスープ
9 ブロッコリのおかかあえ 牛乳 かぼちゃとなすの肉みそやき 麦ごはん こんぶ汁	10 中3なし 牛乳 グリーンサラダ カレーパンこやき 食パン ミネストローネ	11 小5・中2・中3なし 牛乳 あげぎょうざ(小2,中3) キムチチャーハン ワンタンスープ	12 小5・中2・中3なし 牛乳 シナモンポテト ソフトめんカレーソースポパイサラダ	13 小5なし 牛乳 こまつなのゴマあえ さけのみそ マヨネーズやき 麦ごはん のっぺい汁
16 敬老の日	17 ブロッコリサラダ 牛乳 とり肉とレバーのカレー風味 ロップパン キャベツとソーコンのスープ	18 いそかあえ 牛乳 かつおと野菜のあげがらめ もちげんまい なめこ汁 ごはん	19 切干大根のおひたし 牛乳 おにまん きのこうどん	20 まるごと飛驒の日 ほうれんそうのこまドレッシング 牛乳 ぶたにくのこしじみそやき ヨーグルト 麦ごはん 飛驒秋野菜のすまし汁
23 振替休日	24 コールスローサラダ 牛乳 ハンバーグ トマトソース 丸パン ABCスープ	25 小1なし 牛乳 きんとんパイ ハヤシライス(麦ごはん) ヘルシースラダ	26 大豆と小魚のあげに 牛乳 ソフトめんミートソース だいこんサラダ	27 小4なし 牛乳 ちゅうかおひたし はるまき(小1,中2) 麦ごはん マーボなす
30 お月見献立 お月見 だいふく ごまあえ 牛乳 いわしのうめに ひじきごはん たぬき汁	<p>今月の目標 地域の食材のよさを 知ろう</p> <p>夏が旬の野菜</p> <p>トマト なす ピーマン きゅうり ゴーヤ スズキニ かぼちゃ とうもろこし オクラ モロヘイヤ えだまめ さやいんげん みょうが 青じそ</p> <p>今月の旬の食材 -マト かぼちゃ とうもろこし きゅうり ほうれん草 なす ピーマン かぼちゃ 枝豆 いか さんま さば なし りんご など 給食にも登場します</p>			

～まるごと飛驒の日～

地産地消をさらに推進するため、学校給食で「まるごと飛驒の日」を設定しています。高山市が食材の一部助成をすることで、地元食材をふんだんに取り入れた献立を提供します。年4回予定し、第1回目は、8月30日(金)、第2回目は9月20日(金)です。お楽しみに！