

令和6年

11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
日本の食文化を 知ろう 11月 24日 「和食」の日 11月 旬の食材 さけ、さば、大根、ごぼう、 れんこん、ねぎ、里芋、 くり、りんご など 給食にも登場します。				
4 振替休日 	5 マーシャル ピーンズ 大豆サラダ チキン カレーソーテー 食パン グリーンスープ 牛乳	6 まるごと飛驒の日 ほうれんそうの なめたけあえ ヨーグルト すくなかぼちや チップス 麦ごはん すきやきに 牛乳	7 中なし・小5なし プレーン オムレツ 牛乳 ソフトめん ピリ辛ソース キャベツと コーンの サラダ	8 りんご きなこタフィ 牛乳 ハヤシライス (麦ごはん) きのこの サラダ
11 中なし にくだんごの すぶた風 もやしの いちみあえ 麦ごはん ワンタン スープ 牛乳	12 こまつな サラダ ハンバーグ トマトソース 黒パン ABCスープ 牛乳	13 はつが げんまい ふりかけ 切干だいこん のおひたし とりにくの てりやき 麦ごはん きのこ汁 牛乳	14 小6なし ヘルシーサラダ いか天の やくみソース しょうゆ ラーメンの汁 牛乳	15 和食の日メニュー ごまあえ さばの ねぎみそやき 麦ごはん こんぶ汁 牛乳
18 ひじきの にももの いわしの かばやき 麦ごはん こまつなの みそ汁 牛乳	19 ブロッコリー サラダ しろみざかなの もみじやき コッペパン ミネストローネ 牛乳	20 岐阜の食材たっぷり給食 ほうれんそうの ごまあえ ももゼリー ぶたにくの バーベキューソース 麦ごはん ぎふの こんさい汁 牛乳	21 ブロッコリーの しおこんぶあえ だいのづのつけが きつねうどん 牛乳	22 れんこん チップス 牛乳 ナン キーマカレー かいそう サラダ
25 3しよく おひたし ねぎやき 麦ごはん かんとくに 牛乳	26 グリーンサラダ しろみざかな フライ バターパン はくさいと にくだんごの スープ 牛乳	27 こんぶサラダ こざかな アーモンド 麦ごはん ぶたどんのぐ 牛乳	28 コーンコロッケ 牛乳 ソフトめん ミートソース レモンあえ	29 給食なし

今月の久々野産食材



ほうれんそう

しいたけ

だいこん



はくさい



ねぎ



りんご

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



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

～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4回目は、11月6日(水)です。お楽しみに！

