

令和7年

1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
※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	14 グリーンサラダ こざかなアーモンド カレーライス エネルギー(kcal) 小:686 中:886 塩分(g) 小:1.6 中:2.0	15 ごしょくサラダ はこみハンバーグ みかん アルファベットスープ エネルギー(kcal) 小:643 中:804 塩分(g) 小:2.6 中:3.3	16 きりぼしだいこんのサラダ さばのねぎみそやき むぎごはん かつぱいじる エネルギー(kcal) 小:640 中:812 塩分(g) 小:1.6 中:2.0	17 ほうれんそうのおひたし とりにくとさやどうふのみそレモンあえ さけわかめごはん たぬきじる エネルギー(kcal) 小:619 中:794 塩分(g) 小:2.0 中:2.4
20 ブロッコリーとれんこんのサラダ ねかざきフリッター カレーソース 清見中なし エネルギー(kcal) 小:735 中:957 塩分(g) 小:2.5 中:3.2	21 ささみとやさいのあげもの やきどうふのにくみそかけ むぎごはん みぞれじる エネルギー(kcal) 小:620 中:804 塩分(g) 小:2.0 中:2.5	22 シャキシャキサラダ とりにくのりんご はちみつソースかけ だいのスープ エネルギー(kcal) 小:622 中:770 塩分(g) 小:2.6 中:3.3	23 はくさいのアーモンドあえ しろみざかなのみそマヨネーズやき むぎごはん だいずのけんしんじる 清見小3, 4年なし エネルギー(kcal) 小:636 中:811 塩分(g) 小:1.8 中:2.1	24 だいこんとごんぶのあさづけ さけのごまだれやき むぎごはん しらたまみそじる ☆学校給食週間:昔の給食☆ エネルギー(kcal) 小:594 中:759 塩分(g) 小:2.0 中:2.5
27 ほうれんそうのごまあえ てんぷらまんじゅう さんさいうどん ☆学校給食週間:飛騨の料理☆ エネルギー(kcal) 小:621 中:887 塩分(g) 小:1.9 中:2.5	28 さやどうふのゴロっとサラダ にじみすのかんろに むぎごはん ぶたじる ☆学校給食週間:コンクール受賞献立☆ エネルギー(kcal) 小:600 中:815 塩分(g) 小:1.5 中:2.0	29 ごぼうサラダ ホキのタチャップがらめ クリームシチュー ☆学校給食週間:昭和の給食☆ エネルギー(kcal) 小:740 中:937 塩分(g) 小:2.4 中:3.1	30 ほうれんそうのしらあえ ひだぎゅうのみそやき はつがげんまい こもどうふのすましじる 清見小1, 6年なし ☆学校給食週間:飛騨の料理☆ エネルギー(kcal) 小:672 中:868 塩分(g) 小:1.9 中:2.4	31 もやしのおかかあえ きんときまめ ぶたどん エネルギー(kcal) 小:642 中:829 塩分(g) 小:1.6 中:2.1

2025年 令和7年

新年あけましておめでとうございます。
今年度も、残すところあと3か月となりました。
引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思います。
本年もよろしくお願い致します。



今年は巳(へび)年！

へびは、食べるときに獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。

かむ かむ

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
私立忠愛小学校で提供された給食。	支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。