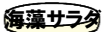
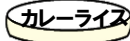
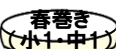
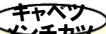
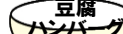
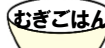
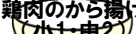
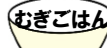
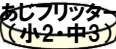
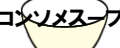
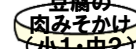
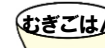
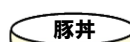
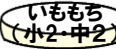
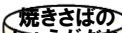
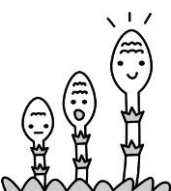
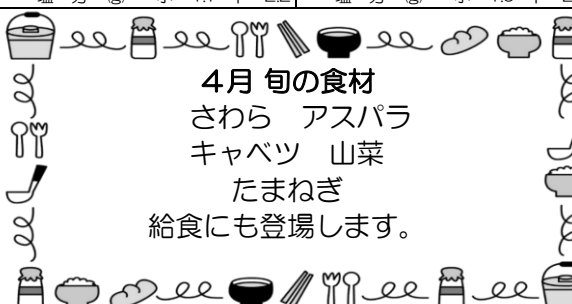


令和7年 4月のきゅうしょくこんだて

Aブロック



高山市学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日		
※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 ☞業者配送			10     エネルギー(kcal) 小 657 中 882 塩 分 (g) 小 1.8 中 2.3	11     エネルギー(kcal) 小 632 中 816 塩 分 (g) 小 3.0 中 3.9		
14       エネルギー(kcal) 小 670 中 843 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.6	15      エネルギー(kcal) 小 724 中 934 塩 分 (g) 小 2.2 中 2.9	16      エネルギー(kcal) 小 538 中 695 塩 分 (g) 小 1.9 中 2.4	17      エネルギー(kcal) 小 588 中 778 塩 分 (g) 小 2.0 中 2.5	18     エネルギー(kcal) 小 724 中 955 塩 分 (g) 小 2.0 中 2.5		
21      エネルギー(kcal) 小 618 中 798 塩 分 (g) 小 1.8 中 2.2	22       エネルギー(kcal) 小 598 中 748 塩 分 (g) 小 2.8 中 3.6	23       エネルギー(kcal) 小 640 中 814 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.7	24     エネルギー(kcal) 小 658 中 855 塩 分 (g) 小 1.7 中 2.2	25      エネルギー(kcal) 小 594 中 730 塩 分 (g) 小 1.9 中 2.2		
28      エネルギー(kcal) 小 590 中 746 塩 分 (g) 小 2.2 中 2.7	29 昭和の日 		30      エネルギー(kcal) 小 601 中 768 塩 分 (g) 小 2.8 中 3.6		 4月 旬の食材 さわら アスパラ キャベツ 山菜 たまねぎ 給食にも登場します。	
〔献立表について〕 献立表には、毎日の献立をお知らせする以外にも、食育の情報発信という役割があります。 ○正しい食器の並べ方 ― 食器の並べ方が分からないときは、献立表を参考にしよう！ ○食べ物の旬 ― 旬の食べ物をお知らせしています。旬の食材を取り入れた献立には、 季節の味 ○地産地消 ― 飛騨産の食材を取り入れた献立には、 飛騨の味 ○減塩の工夫 ― 一食当たりの食塩相当量を記載しています。また、減塩の工夫をした献立には、 減塩の日 ★裏面には、給食だよりが印刷されています。冷蔵庫等に貼る前に、親子で読んでください。						

人を良くすると書いて「食」 ～学校給食の目標～

「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字のそもそもの成り立ちとは違いますが、食べ物や食べ方の大切さをよく言い当てたものだと思います。

心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

適切な栄養と味覚で、
健康な体と心を育む。

食べることの大切さや
喜びを知る。

給食を手本に望ましい
食べ方を学ぶ。

毎日の食事について、
自分でも考え、判断して
食べられるようになる。

いつも感謝の気持ちを
もって食事をいただく
とができる。

他人のことを考えて
思いやり、学校生活を
豊かなものにする。

食を通して地域の伝統
や歴史を学び、食文化
を未来に伝えていく。

新学期