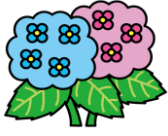
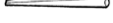


令和7年

6月 こんだてひょう



高山市学校給食荘川センター

月	火	水	木	金
2 振替休業日 	3 ごもく きんぴら だいずとうふ ハンバーグの にくみそかけ むぎごはん かきたまじる  1~4年生 遠足 エネルギー(kcal) 小:714 中:905 塩 分(g) 小:2.1 中:2.6	4 アスパラサラダ とりにくの バーベキューソース くろパン アルファベット スープ  エネルギー(kcal) 小:650 中:805 塩 分(g) 小:2.2 中:2.9	5 ぎりぼしだいこんの サラダ にじますの レモンに むぎごはん さわにわん  エネルギー(kcal) 小:626 中:805 塩 分(g) 小:1.4 中:1.7	6 ほうれんそうと しらすのおひたし こうやとうふと ふたにくのあげに むぎごはん しらたまいり みそじる  エネルギー(kcal) 小:623 中:804 塩 分(g) 小:2.0 中:2.6
9 さきみと やさいの あえもの シューマイの てんぱら さくらんぼ ごもく うどん  エネルギー(kcal) 小:605 中:766 塩 分(g) 小:2.2 中:3.0	10 もやしの おかかあえ さわらの さいきょうやき むぎごはん とうふの ごもくじる  エネルギー(kcal) 小:635 中:785 塩 分(g) 小:1.5 中:1.8	11 シャキシャキサラダ さかなとまめの グチャップがらめ ごもく ほうれんそうの スープ  エネルギー(kcal) 小:611 中:770 塩 分(g) 小:2.7 中:3.5	12 だいこんと ツナのサラダ とうふの まさごやき むぎごはん たまねぎの みそじる  エネルギー(kcal) 小:638 中:823 塩 分(g) 小:1.9 中:2.4	13 こまつなの おひたし ぶたにくの オニオンやき うめちりめん ごはん ぎりぼし だいこんの みそじる  エネルギー(kcal) 小:605 中:776 塩 分(g) 小:2.1 中:2.6
16 いとかんてんの サラダ だいずの おとしあげ ちゃんこ うどん  エネルギー(kcal) 小:622 中:800 塩 分(g) 小:1.5 中:2.0	17 げんきサラダ やしししゃも むぎごはん にくじゃが  エネルギー(kcal) 小:681 中:892 塩 分(g) 小:1.7 中:2.3	18 ブロッコリーの みそドレッシング フレンチ トースト ミネストローネ  エネルギー(kcal) 小:602 中:789 塩 分(g) 小:1.9 中:2.7	19 チンゲンサイの おひたし つくねと ポテトの あげに むぎごはん とうふと わかめの みそじる  エネルギー(kcal) 小:704 中:772 塩 分(g) 小:2.2 中:2.6	20 ごしよく サラダ だいずと こざかなの あげに カレーライス  エネルギー(kcal) 小:714 中:923 塩 分(g) 小:2.0 中:2.5
23 キャバツの さっぱりサラダ れんこんチップス ソフトめん ソーフード トマトソース  エネルギー(kcal) 小:645 中:838 塩 分(g) 小:1.9 中:2.5	24 ごんぱの ごもくに あつあげの みそチーズやき むぎごはん じゃがいも たまごの すましじる  エネルギー(kcal) 小:609 中:792 塩 分(g) 小:2.2 中:2.8	25 アスパラソテー メロン あじのムニエル コッパパン やさいスープ  エネルギー(kcal) 小:591 中:725 塩 分(g) 小:2.9 中:3.7	26 あつあげのサラダ いわしのうめに むぎごはん ぶたじる  エネルギー(kcal) 小:625 中:801 塩 分(g) 小:1.7 中:2.1	27 やさいの かおりあえ きんとときまめの あまに ぶたどん  エネルギー(kcal) 小:643 中:829 塩 分(g) 小:2.1 中:2.7
30 いそかあえ キャロットケーキ ごもく うどん  エネルギー(kcal) 小:650 中:839 塩 分(g) 小:1.5 中:1.8	※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、高山市・JAフー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 前期 650kcal 後期 830kcal 塩 分 前期 2.0g 後期 2.5g 「食育基本法」制定から20年…… 食は生きる上での基本です 世界有数の長寿国である日本ですが、栄養の偏りや不規則な食事による生活習慣病の増加をはじめ、食の安全上の問題、海外への食の依存など、さまざまな問題を抱えています。そこで、「国民が生産にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育む」ことなどを目的に、平成17(2005)年6月に「食育基本法」が制定され、国を挙げて「食育」に取り組むことになりました。食育基本法の制定から今年で20年となりますが、食をめぐる新たな問題も生じており、より一層「食育」を推進していく必要があります。 毎年6月は食育月間・毎月19日は食育の日			