

令和7年 3月 こんだてひょう

高山市学校給食久々野センター

今月の飛騨産食材



しいたけ なめこ ぶなしめじ トマト すくなかぼちゃ

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



飛騨産の食材を使用しています。

1年のふりかえりを しよう



卒業生の皆さんへ

ご卒業おめでとうございます。心も体も成長途中の皆さんにとって、食事から栄養をしっかり摂ること、食事を楽しむことが何より大切です。給食を通して学んだことを思い出しながら、毎日の食生活をよりよいものにしてほしいと願っています。



3 ひなまつり献立

ひなまつりデザート
なばなのごまあえ
あゆのあげに
麦ごはん さといものみそ汁

4

れんこんチップス
ナン キーマカレー
牛乳
コールスローサラダ

5 中3なし

ごまあえ
肉みそ
肉みそでまきごはんをつくらよう!
麦ごはん けんちん汁

6 中学校お祝い献立

ブロッコリーのしおこんぶあえ
小:ヒレカツ 2こ
中:えびフライ
小:麦ごはん
中:せきはん(センター炊飯)
かぼちゃのみそ汁

7 中なし(卒業式)

こまつなサラダ
ハンバーグ
玉ねぎソース
麦ごはん みそ汁

10

けんこうひじきサラダ
チキンカツ
麦ごはん こまつなみそ汁

11

ツナサラダ
ぶどうゼリー
ぶたにくのバーベキューソース
コッパン すくなかぼちゃのスープ

12

ナムル
えびのチリソース
麦ごはん ちゅうかスープ

13

あつあけのサラダ
まっちゃマドレーヌ
ちゃんぽんうどん

14

じゃこひたし
ちくわのおこのみあげ
はつがけんまいごはん(センター炊飯)
ぎゅうどんのぐ

17 山口県のご当地給食

きりぼしだいこんのごまごし
チキンチキンごぼう
麦ごはん なめこ汁

18 キャベツとコーンのサラダ

スライスチーズ スラッピージョ
パンにはさんで食べよう!
食パン コンソメスープ

19

ヨーグルト ちゅうかおひたし
五目チャーハン みそワンタン

20 春分の日

21 小学校お祝い献立

ブロッコリーのおかかあえ
小:えびフライ
中:ヒレカツ 2こ
小:せきはん(センター炊飯)
こんぶ汁

24 小なし(卒業式)

五目きんぴら
ししゃもフライ(中3本)
麦ごはん ぶた汁

今月の旬の食材

ブロッコリー カリフラワー
セロリ なばな なら
やまめ はまぐり 白魚
いよかん はっさく いちご
よもぎ ふきのとう
など、給食にも登場します。

〈2月分給食費のお知らせ〉

- ・2月28日(金)は、今年度最後の給食費の口座振替日です。
- ・振替金額は、学校、学年ごとに異なります。
- ・振替金額は、市のホームページに掲載しています。

学校給食センター ☎ 32-6218



給食の前に手をきれいに洗えた	給食当番の身支度をきちんとできた	食事のあいさつを心を込めて言えた
食器を正しく並べることができた	お箸を正しく持ち、上手に使うことができた	よくかんで味わって食べることができた
地域の産物や食文化を知ることができた	日本の伝統行事と行事食について知ることができた	バランスのよい食事の組み合わせがわかった