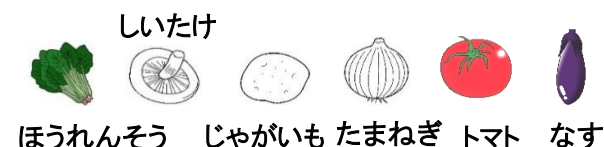


月	火	水	木	金
25 給食なし 	26 コールスロー サラダ チキンカツ 牛乳 コッペパン ミネストローネ	27 まるごと飛驒の日 まるごとひだの なつやさいカレー (むぎごはん) 牛乳 フルーツ トマト	28 むしショウマイ (小2,中3) 牛乳 ソフトめん みそソース こまつな サラダ	29 チムル 牛乳 ぶたキムチ どん (むぎごはん) わかめ スープ
1 ひじきのにも あつあげの みぞれやき 牛乳 むぎごはん ぶたじる	2 フロッコリー サラダ とりにくとレバーの カレーふうみ 牛乳 くらパン キャベツと ベーコンの スープ	3 いんげんの ごまあえ コーンとだいずの メンチカツ 牛乳 むぎごはん とうふの いなかじる	4 あつあげのサラダ 牛乳 ちくわの ゆかりあげ (小2,中3) ごもくうどん	5 キャベツの うめカツオあえ 牛乳 さばの トウバンジャンやき むぎごはん とうがんじる
8 あげぎょうざ (小2,中3) 牛乳 キムチ チャーハン ワンタン スープ	9 ツナサラダ 牛乳 けんき ヨーグルトハンバーグ トマトソース コッペパン ABCスープ	10 きりぼしだいこん のおひたし とりにくのレモンに 牛乳 むぎごはん こまつなの みそしる	11 小5なし 牛乳 はるまき (小1,中2) やさいたつぶり ひやしちゅうか フルーツ あんじん	12 小5なし まるごと飛驒の日 牛乳 ぎふだもん ももゼリー ほうれんそうの ごまドレッシング ぶたにくの こうじみそやき むぎごはん ひだあきやさい のすまじる
15 敬老の日 	16 グリーンサラダ 牛乳 ブルーベリー ジャム チキンの ラタトゥイソース パンプキン ポタージュ しよくパン	17 中3なし 牛乳 ごもくきんぴら あじのこうみやき むぎごはん 白みそしる	18 中2・中3なし 牛乳 だいずと こざかなの あげに ソフトめん ミートソース だいこん サラダ	19 中2、中3なし 牛乳 ゴーヤ チャンプルー ぶたにくの かりんあげ むぎごはん もずくスープ
22 チヂミ 牛乳 ピピンバ (むぎごはん) わかめスープ	23 秋分の日 	24 かぼちゃサンド フライ 牛乳 ハヤシライス (むぎごはん) カラフル サラダ	25 まめとひじき のサラダ 牛乳 おにまん きのこうどん	26 もやしの いちみあえ 牛乳 ししゃものいそべあげ (小2,中3) むぎごはん にくじゃが
29 いそかあえ 牛乳 いわしのうめに むぎごはん たぬきじる	30 はなやさい サラダ 牛乳 きなこあげパン ポーク ビーンズ	今月の旬の食材 トマト かぼちゃ とうもろこし きゅうり ほうれん草 なす ピーマン かぼちゃ 枝豆 いか さんま さば なし りんご など 給食にも登場します		

今月の久々野産食材



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1回目は、8月27日(水)、第2回目は9月12日(金)です。お楽しみに！

