

令和7年

## 11月 こんだてひょう

高山市学校給食久々野センター

月	火	水	木	金
		<td><td></td></td>	<td></td>	
<b>日本の食文化を知ろう</b>				11月旬の食材
「和食」の日				さけ、さば、大根、ごぼう、 れんこん、ねぎ、里芋、 くい、りんごなど
3 <b>文化の日</b> 	4 <b>中なし</b> 	5 	6 <b>中なし</b> 	7 
10 	11 	12 <b>まるごと飛騨の日</b> 	13 	14 <b>和食の日メニュー</b> 
17 <b>給食なし</b> 	18 	19 <b>小6なし</b> 	20 	21 
24 <b>振替休日</b> 	25 	26 	27 <b>中3なし</b> 	28 

## 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

## ～まるごと飛騨の日～

地産地消をさらに推進するため、学校給食で「まるごと飛騨の日」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4回目は、11月12日(水)です。お楽しみに！

