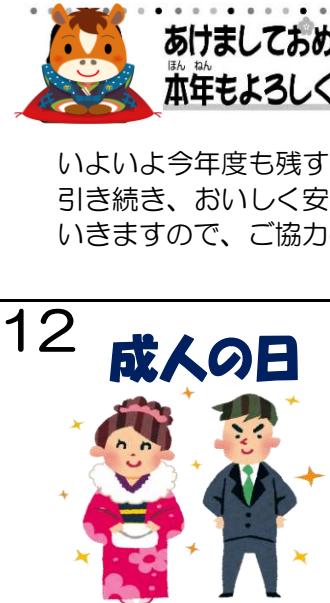
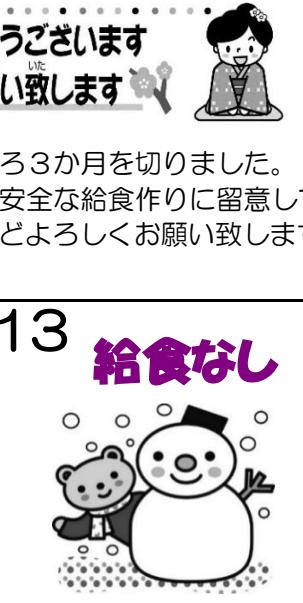
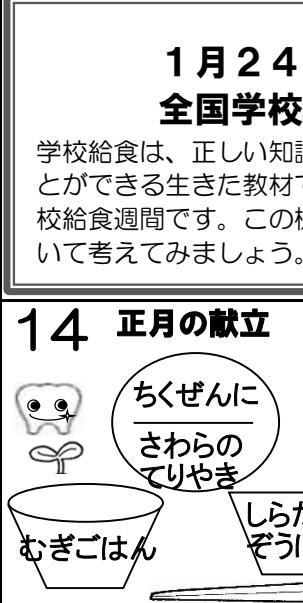
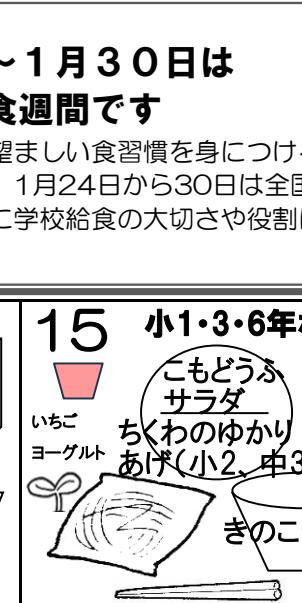
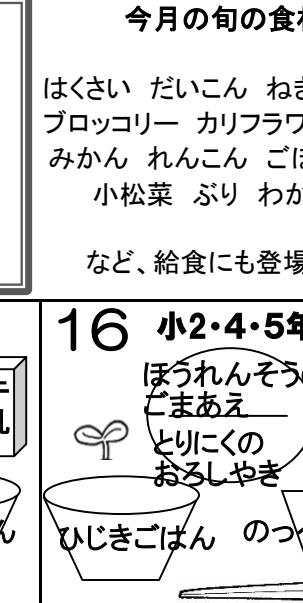
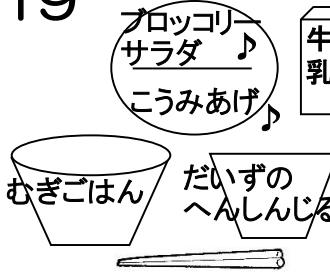
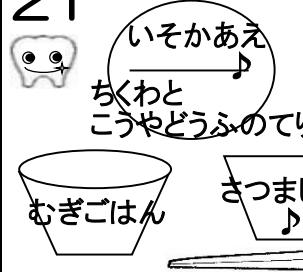
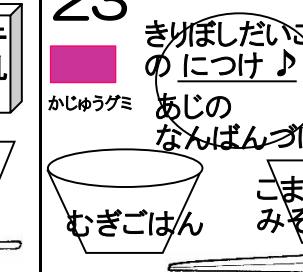
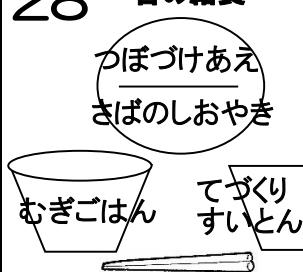
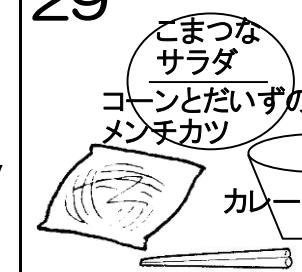
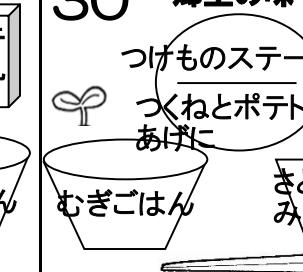


令和8年

1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
12 成人の日 	13 給食なし 	14 正月の献立 	15 小1・3・6年なし 	16 小2・4・5年なし 
19 	20 	21 	22 	23 
26 	27 昭和の給食 	28 昔の給食 	29 	30 郷土の味 

～1月の献立の紹介～

27日 昭和の給食

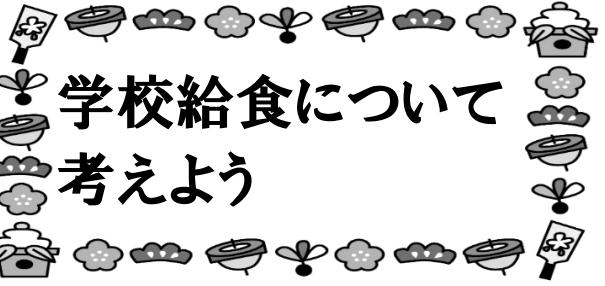
今から約60年前に食べられていた給食をイメージした献立です。当時はご飯の給食がなく、毎日パンが主食の献立でした。なるべく給食でたくさんの栄養がとれるよう、揚げ物やシチューのような具だくさんの汁物が多かったようです。

28日 昔の給食

日本で初めて食べられた給食にちなんだ献立です。明治22年、貧しい子どもたちを対象に学校給食が始まりました。当時の給食は、おにぎり、焼き魚、つけものという内容だったそうです。給食の歴史を感じながら食べてほしいです。

30日 漬物ステーキ

漬物は冬の貴重な食料のひとつでした。寒さで凍ってしまった漬物を団炉裏で「ほおば」にのせて焼いて食べたのが始まりだともいわれています。また、古くなった漬物をおいしく食べるための工夫もあります。

学校給食について
考えよう

今月の飛騨産食材

きのこ
(しいたけ、しめじ、まいたけ)



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。

※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



【リクエスト給食】

中学3年生のみなさんが9年間食べてきました給食も後わずかですね。そこで、好きな給食や思い出の給食のアンケートをとりました。「♪」のついている献立はリクエストがあった献立です。どこについているか、探してみてくださいね！来月の献立にも登場します。お楽しみに！