

令和8年3月のきゅうしょくこんだて

Aブロック



高山市学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2 ひじきのカレー炒め わかさぎブリッター 小2・中3 むぎごはん 根菜汁	3 ■ クリームゴールド アスパラソテー 食パン 牛肉の洋風煮込み	4 ○ おいもの大福 さけの おひたし ごましょうゆ焼き むぎごはん 豚汁	5 □ お祝いデザート (中学校・分校のみ) もやしソテー 小魚アーモンド 飛騨牛カレーライス	6 △ せとか うま煮 いももち 小2・中2 みそudon 季節の味 せとか
エネルギー(kcal) 小 508 中 666 塩分(g) 小 1.6 中 2.0	エネルギー(kcal) 小 717 中 891 塩分(g) 小 2.7 中 3.6	エネルギー(kcal) 小 601 中 751 塩分(g) 小 2.3 中 2.8	エネルギー(kcal) 小 634 中 831 塩分(g) 小 2.3 中 3.0	エネルギー(kcal) 小 611 中 742 塩分(g) 小 2.4 中 2.9
9 大根とコーンのサラダ 豚肉のおろし焼き むぎごはん 白みそ汁	10 ○ いちごゼリー コールスロー サラダ バターパン 飛騨の味 すくなかほちや	11 ○ ココアミルクプリン れんこん きんぴら 減塩の日	12 □ ブロッコリーの さばの 鶏肉のレモン煮 むぎごはん 美女もち汁	13 小松菜サラダ ヨーグルトあえ クヌードル ピリ辛みそ汁 季節の味 小松菜
エネルギー(kcal) 小 614 中 777 塩分(g) 小 1.9 中 2.3	エネルギー(kcal) 小 721 中 932 塩分(g) 小 2.7 中 3.6	エネルギー(kcal) 小 725 中 895 塩分(g) 小 1.9 中 2.2	エネルギー(kcal) 小 627 中 814 塩分(g) 小 1.8 中 2.2	エネルギー(kcal) 小 633 中 831 塩分(g) 小 2.2 中 2.7
16 ○ いちご ■ ふりかけ ひじきの炒め煮 豚肉と高野豆腐の揚げ煮 むぎごはん ぶのすまし汁	17 ○ みかんゼリー ブロッコリー ソテー 黒パン 季節の味 ブロッコリー	18 ○ キャベツのゆかりあえ さけのチーズフライ ABCスープ 季節の味 三枝小6年生考案献立	19 ○ 焼きしゅうまい わかめスープ 大根とごぼうのみそ汁 切干大根のビビンバ	20 春分の日
エネルギー(kcal) 小 568 中 728 塩分(g) 小 2.0 中 2.5	エネルギー(kcal) 小 623 中 793 塩分(g) 小 2.3 中 3.1	エネルギー(kcal) 小 557 中 722 塩分(g) 小 1.9 中 2.2	エネルギー(kcal) 小 611 中 801 塩分(g) 小 2.8 中 3.5	
23 □ お祝いデザート (小学校のみ) 大根ときぬうりのサラダ むぎごはん 三枝小6年生考案献立	24 □ でこぼん 塩昆布あえ むぎごはん 季節の味 でこぼん	<p>※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</p>		
エネルギー(kcal) 小 559 中 719 塩分(g) 小 1.7 中 2.2	エネルギー(kcal) 小 616 中 785 塩分(g) 小 1.7 中 2.1	<p>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</p>		

学校給食で使用するの食材費の高騰に対し、保護者のみなさんにご負担いただく給食費のほかに、国の「重点支援地方交付金」の活用や市が独自に負担し、学校給食の質を維持した、おいしい給食の提供を継続しています。

高山市教育委員会

〈2月分給食費のお知らせ〉

- ・3月2日(月)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。

高山市学校給食センター 0577-32-6218

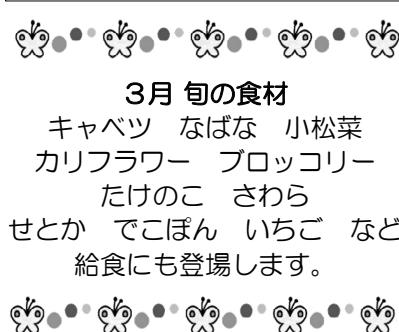


今 年 度 を ふりかえって

寒さもゆるみはじめ、少しずつ春を感じられるようになりました。3月は進級や卒業に向けて、一年のまとめをする時期です。一年間を振り返って、できていたこと、できるようになったことはありますか? チェックしてみましょう。できなかったことは来年度の目標にしましょう!

- 朝ごはんを毎日食べた
- 苦手な食べ物にもチャレンジできた
- よくかんで食べた
- マナーを守って食事ができた
- 感謝の気持ちをもって食事ができた

- 食材や旬について知ることができた
- 給食当番の仕事に協力できた
- 家でも食事のお手伝いができた
- 日本や世界の食文化を知ることができた



3月旬の食材

キャベツ なばな 小松菜
カリフラワー ブロッコリー
たけのこ さわら
せとか でこぼん いちご など
給食にも登場します。