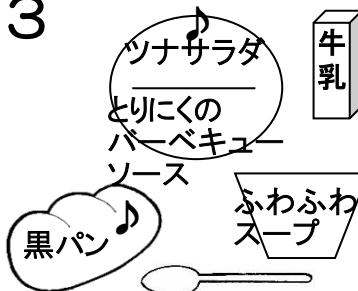
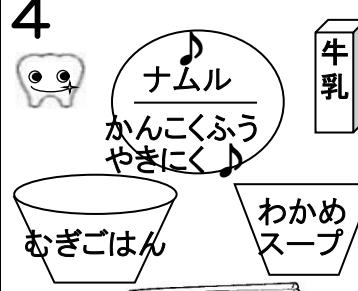
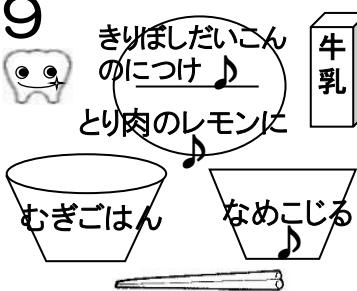
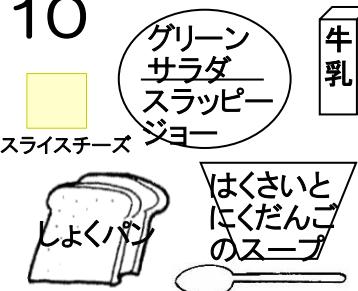
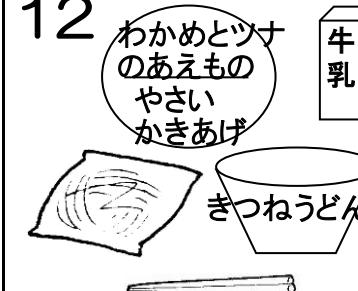
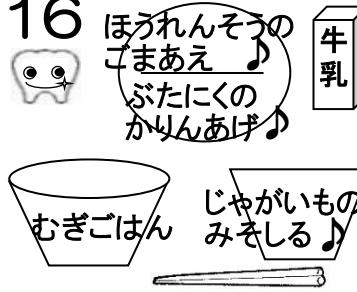
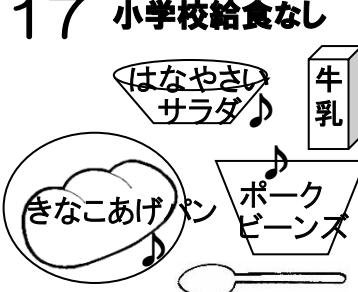
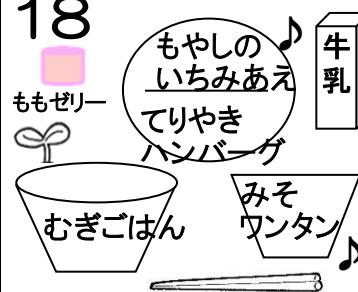
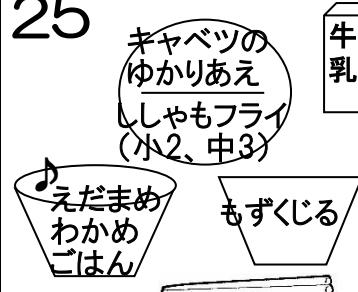


令和8年

2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
	 <p>感しやの気持ちを 伝えよう</p>		<p>今月の旬の食材</p> <p>ブロッコリー カリフラワー わかさぎ こまつな なばな だいこん 冬キャベツ いよかん はっさく</p> <p>など、給食にも登場します。</p>	
2	節分献立 	3 	4 	5 
9		10 	11 建国記念日 	12 
16		17 小学校給食なし 	18 	19 
23	天皇誕生日 	24 	25 	26 
27				

今月の飛騨産食材

しいたけ
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。



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



リクエストメニュー

中学3年生のみなさんが、9年間食べてきた給食も残りわずかとなりました。そこで、思い出の給食、好きな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さがしてみてくださいね。♪♪♪

リクエストランキング上位のメニュー

主食の部：むぎごはん きな粉揚げパン
主菜の部：鶏肉のレモン煮 にじますの揚げ煮
副菜の部：もやしの一味あえ 三色おひたし
汁物の部：豚汁 なめこ汁 白みそ汁