

令和8年 8・9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
8・9月 旬の食材 とうもろこし なす ピーマン トマト かぼちゃ きゅうり ぶどうなど 給食にも登場します	25 ブロッコリー ソテー ハンバーグ 黒パン ABCスープ	26 鶏肉のから揚げ 小1・中2 ゆかりあえ むぎごはん 白みそ汁	27 ハニライス ミニトマト (小2・中3) きなこタワー 夏野菜カレー まるごと飛騨の日①	28 パンサング 揚げチャーシュー しょうゆラーメン
31 れんこん きんぴら 豚肉のスタミナ焼き むぎごはん ふのすまし汁	1 さわやか サラダ キャベツ メンチカツ 飛騨夏野菜のサタウーユ ゴッペパン 岐阜を味わう日(夏野菜)	2 高野豆腐の煮物 にじますの甘露煮 ひじきふりかけ むぎごはん 乾物のみそ汁 防災の日	3 ひじきの丸レー炒め 焼きさばのしょうがだれ むぎごはん もずくのみそ汁	4 つくねと野菜の煮物 きなこ揚げパン 飛騨きのこうどん 季節の味 きのこ
7 切干大根の中華あえ 焼きしゅうまい 小2・中3 むぎごはん マーボー豆腐	8 チョコパテ アスパラ ソテー 豚肉の飛騨ももソーヌ 食パン コーンスープ 飛騨の味 もも	9 菊の花入りおひたし かれの竜田揚げ むぎごはん なすのみそ汁 重陽の節句	10 ブロッコリー サラダ 星のコロッケ ナン キーマカレー	11 キャベツソテー フルーツのゼリーあえ ソフト麺 シーフードソース
14 なしゼリー ブロッコリーの鶏肉の香味焼き おかかあえ むぎごはん 建長寺のばんちゃん汁	15 バブリカ ソテー 豚肉のトマトバジルソース 黒パン 野菜スープ まるごと飛騨の日②	16 塩昆布あえ さけのおろしたれ むぎごはん じゃがいものみそ汁	17 ひじきの炒め煮 さわらの豆板醬焼き むぎごはん かきたま汁	18 お月見大福 きんぴらごぼう ねぎ焼きのソースかけ 五目うどん 行事食 十五夜
21 敬老の日	22 国民の休日	23 秋分の日	24 もやしの中華炒め 春巻き 小1・中2 中華風たまご丼 アジア大会 中国料理	25 かおりあえ みそかつ むぎごはん ゆばのすまし汁 アジア大会 名古屋めし
28 グリーンサラダ オムレツ ソフト麺 ミートソース 季節の味 さつまいも	29 コーンサラダ かぼちゃひき肉フライ ゴッペパン ミネストローネ	30 茎わかめの炒め煮 豆腐ハンバーグ むぎごはん さつまいものみそ汁 季節の味 さつまいも	※高山市では学校給食費を無償化しています。 ※学校給食は「学校給食地消地産推進事業」により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。 ※「岐阜を味わう日」は「学校給食県産農産物導入促進支援事業」により県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	
エネルギー(kcal) 小 596 中 763 塩分(g) 小 1.9 中 2.3	エネルギー(kcal) 小 576 中 740 塩分(g) 小 2.4 中 3.2	エネルギー(kcal) 小 553 中 717 塩分(g) 小 2.1 中 2.7	エネルギー(kcal) 小 618 中 806 塩分(g) 小 2.2 中 2.8 業者配送	