

令和8年 8・9月のきゅうしょくこんだて

B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 鶏肉のからあげ (小1・中2) むぎこはん 白みそ汁 エネルギー(kcal) 小 616 中 801 塩 分 (g) 小 2.0 中 2.5	26 フロッコリー ソテー ハンバーグ 黒パン ABCスープ エネルギー(kcal) 小 612 中 781 塩 分 (g) 小 2.7 中 3.5	27 ひじきの ガレー炒め 焼きさばの しょうがだれ むぎこはん もずくのみそ汁 エネルギー(kcal) 小 563 中 715 塩 分 (g) 小 2.0 中 2.5	28 れんこんの きんぴら 豚肉の スタミナ焼き むぎこはん ぶのすまし汁 エネルギー(kcal) 小 575 中 724 塩 分 (g) 小 1.6 中 1.9
31 パンサフス 揚げチャーシュー しょうゆラーメン エネルギー(kcal) 小 608 中 773 塩 分 (g) 小 2.5 中 3.2	1 高野豆腐の 煮物 にじますの 甘露煮 ひじきふりかけ むぎこはん 乾物のみそ汁 防災の日 	2 さわやか サラダ キャベツ メンチカツ 飛騨夏野菜の タタコステーキ ゴツパン 岐阜を味わう日(夏野菜) 	3 バニラアイス ミントマト (小2・中3) きなごたふ 夏野菜カレー まるごと飛騨の日① 	4 切干大根の 中華あえ 焼きしゅうまい (小2・中3) むぎこはん マーボー豆腐 エネルギー(kcal) 小 629 中 827 塩 分 (g) 小 2.4 中 3.2
7 つくねと野菜の 煮物 きなご揚げパン 飛騨きのこうどん 季節の味 きのこ 	8 菊の花入りの おひたし かれのいの 竜田揚げ むぎこはん なすのみそ汁 重陽の節句 	9 チョコパテ アスバラ ソテー 鶏肉の 飛騨ももソー 食パン コーンスープ 飛騨の味 もも 	10 ひじきの 炒め煮 さわらの 豆板醬焼き むぎこはん かきたま汁 エネルギー(kcal) 小 577 中 731 塩 分 (g) 小 1.8 中 2.3	11 なしゼリー フロッコリーの おかかあえ 鶏肉の香味焼き むぎこはん 建長寺の げんちゃん汁 エネルギー(kcal) 小 596 中 762 塩 分 (g) 小 2.0 中 2.5
14 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 エネルギー(kcal) 小 601 中 781 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.7	15 塩昆布あえ さげのおろしたれ むぎこはん じゃがいもの みそ汁 エネルギー(kcal) 小 570 中 727 塩 分 (g) 小 1.8 中 2.3	16 パプリカ 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 	17 フロッコリー サラダ 鶏のコロッケ ナン キーマカレー エネルギー(kcal) 小 597 中 787 塩 分 (g) 小 2.1 中 2.6	18 かおりあえ みそかつ むぎこはん ゆばのすまし汁 アジア大会 名古屋めし
21 敬老の日 	22 国民の休日 	23 秋分の日 	24 韓国料理 ナムル 焼きチヂミ むぎこはん トクスープ アジア大会 韓国料理 	25 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
28 シャインマスカット 切干大根煮 鶏肉のレモン煮 (小1・中2) むぎこはん ためき汁 季節の味 シャインマスカット 	29 茎わかめの 炒め煮 豆腐ハンバーグ むぎこはん さつまいもの みそ汁 季節の味 さつまいも 	30 コーンサラダ かぼちゃ のき肉フライ ゴツパン ミネストローネ エネルギー(kcal) 小 576 中 740 塩 分 (g) 小 2.4 中 3.2	※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 業者配送	