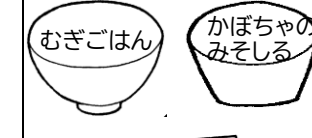
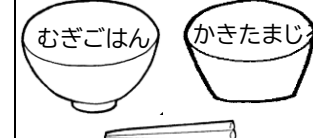
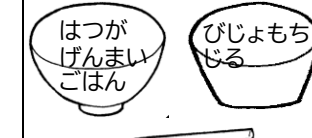
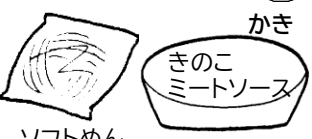
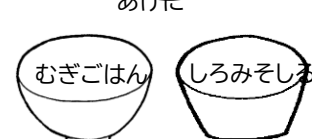
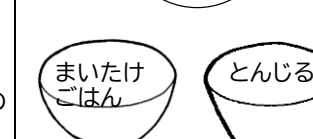
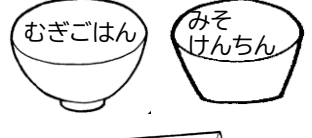
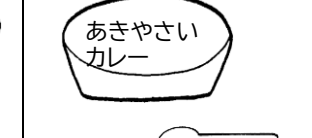


令和8年

10月 こんだてひょう



高山市学校給食清見センター

月	火	水	木	金
 「食育基本法」が改正されました 「食育基本法」は、さまざまな食の課題を解決し、国民が健康に暮らせる社会をつくるために、平成17(2005)年に制定されました。それから20年の間に、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化し、食育の重要性はさらに高まっています。 令和8(2026)年5月に改正された「食育基本法」では、社会情勢の変化を踏まえ、食料安全保障の確保や、「大人の食育」の推進が新たに位置づけられました。また、学校での食育をより充実させるため、食育の指導にふさわしい職員として「栄養教諭」が例示されたほか、農林漁業教育や外部人材の活用についても盛り込まれています。 食育は、個人の健康づくりにとどまらず、国民全体で持続可能な食を支えるための重要な取り組みとして、その役割を広げています。食べ物が食卓に届くまでの流れを知り、農業や漁業をはじめ、食を支える人々への理解を深めていきましょう。	「食育基本法」は、さまざまな食の課題を解決し、国民が健康に暮らせる社会をつくるために、平成17(2005)年に制定されました。それから20年の間に、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化し、食育の重要性はさらに高まっています。 令和8(2026)年5月に改正された「食育基本法」では、社会情勢の変化を踏まえ、食料安全保障の確保や、「大人の食育」の推進が新たに位置づけられました。また、学校での食育をより充実させるため、食育の指導にふさわしい職員として「栄養教諭」が例示されたほか、農林漁業教育や外部人材の活用についても盛り込まれています。 食育は、個人の健康づくりにとどまらず、国民全体で持続可能な食を支えるための重要な取り組みとして、その役割を広げています。食べ物が食卓に届くまでの流れを知り、農業や漁業をはじめ、食を支える人々への理解を深めていきましょう。	「食育基本法」は、さまざまな食の課題を解決し、国民が健康に暮らせる社会をつくるために、平成17(2005)年に制定されました。それから20年の間に、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化し、食育の重要性はさらに高まっています。 令和8(2026)年5月に改正された「食育基本法」では、社会情勢の変化を踏まえ、食料安全保障の確保や、「大人の食育」の推進が新たに位置づけられました。また、学校での食育をより充実させるため、食育の指導にふさわしい職員として「栄養教諭」が例示されたほか、農林漁業教育や外部人材の活用についても盛り込まれています。 食育は、個人の健康づくりにとどまらず、国民全体で持続可能な食を支えるための重要な取り組みとして、その役割を広げています。食べ物が食卓に届くまでの流れを知り、農業や漁業をはじめ、食を支える人々への理解を深めていきましょう。	「食育基本法」は、さまざまな食の課題を解決し、国民が健康に暮らせる社会をつくるために、平成17(2005)年に制定されました。それから20年の間に、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化し、食育の重要性はさらに高まっています。 令和8(2026)年5月に改正された「食育基本法」では、社会情勢の変化を踏まえ、食料安全保障の確保や、「大人の食育」の推進が新たに位置づけられました。また、学校での食育をより充実させるため、食育の指導にふさわしい職員として「栄養教諭」が例示されたほか、農林漁業教育や外部人材の活用についても盛り込まれています。 食育は、個人の健康づくりにとどまらず、国民全体で持続可能な食を支えるための重要な取り組みとして、その役割を広げています。食べ物が食卓に届くまでの流れを知り、農業や漁業をはじめ、食を支える人々への理解を深めていきましょう。	「食育基本法」は、さまざまな食の課題を解決し、国民が健康に暮らせる社会をつくるために、平成17(2005)年に制定されました。それから20年の間に、私たちの食を取り巻く環境は大きく変化し、食育の重要性はさらに高まっています。 令和8(2026)年5月に改正された「食育基本法」では、社会情勢の変化を踏まえ、食料安全保障の確保や、「大人の食育」の推進が新たに位置づけられました。また、学校での食育をより充実させるため、食育の指導にふさわしい職員として「栄養教諭」が例示されたほか、農林漁業教育や外部人材の活用についても盛り込まれています。 食育は、個人の健康づくりにとどまらず、国民全体で持続可能な食を支えるための重要な取り組みとして、その役割を広げています。食べ物が食卓に届くまでの流れを知り、農業や漁業をはじめ、食を支える人々への理解を深めていきましょう。
5 ブロッコリーのおかかあえ さつまいも むしパン  小1年、中3年なし エネルギー(kcal) 小:593 中:763 塩分(g) 小:1.7 中:2.1	6 ひじきのいために やきししゃも  中3年なし エネルギー(kcal) 小:615 中:805 塩分(g) 小:1.8 中:2.4	7 シャキシャキ サラダ さかなとまめの ケチャップがらめ  ☆岐阜を味わう日☆ エネルギー(kcal) 小:583 中:739 塩分(g) 小:2.7 中:3.5	8 バンサンスー むしゅうまい  エネルギー(kcal) 小:637 中:839 塩分(g) 小:1.5 中:1.9	9 こまつなの のりずあえ レバーと じゃがいもの あまからに  ☆目の愛護デー☆ エネルギー(kcal) 小:659 中:824 塩分(g) 小:1.9 中:2.4
12 体育の日 ※高山市では学校給食費を無償化しています。 ※学校給食は「学校給食地産地産推進事業」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	13 チンゲンサイのおひたし ハンバーグ きのこソース  エネルギー(kcal) 小:598 中:775 塩分(g) 小:1.9 中:2.5	14 ひじきの カレーソテー とりにくの ふゆうがきソース  エネルギー(kcal) 小:644 中:792 塩分(g) 小:2.7 中:3.4	15 はくさいの ごまあえ こうやどうふと とりにくの みそレモンあえ  小2年なし エネルギー(kcal) 小:602 中:776 塩分(g) 小:1.7 中:2.2	16 だいこんの あかかぶあえ にじますの トマトやくみだれ  ☆第3回まるごとひだの日☆ エネルギー(kcal) 小:595 中:746 塩分(g) 小:1.4 中:1.7
19 コールスロー サラダ ミニきなこ あげパン  小5年なし エネルギー(kcal) 小:735 中:970 塩分(g) 小:2.0 中:2.6	20 もやしの おかかあえ とりにくと さつまいもの あげに  小1年なし エネルギー(kcal) 小:623 中:804 塩分(g) 小:1.9 中:2.5	21 いとかんてんの サラダ かぼちゃココット  エネルギー(kcal) 小:561 中:706 塩分(g) 小:2.3 中:2.9	22 ほうれんそうの ごまずあえ さんまの みぞれに  小4年なし エネルギー(kcal) 小:582 中:742 塩分(g) 小:2.3 中:2.9	23 きりぼし だいこんの サラダ  エネルギー(kcal) 小:643 中:789 塩分(g) 小:2.7 中:3.2
26 いとかまぼこの ごまずあえ ぶたにくの りんごソース  エネルギー(kcal) 小:569 中:724 塩分(g) 小:2.1 中:2.6	27 清見町文化祭 給食なし 	28 ひじきサラダ さけの もみじやき  エネルギー(kcal) 小:578 中:724 塩分(g) 小:2.4 中:3.1	29 ごもく やさしいため あげどうふの にくみそがけ  小2年なし エネルギー(kcal) 小:573 中:817 塩分(g) 小:2.0 中:2.6	30 ぱりぱりあえ だいずと こごかなと いものあげに  小5年なし エネルギー(kcal) 小:622 中:803 塩分(g) 小:1.8 中:2.3