



Main menu table with columns for days of the week (月曜日, 火曜日, 水曜日, 木曜日, 金曜日) and rows for specific dates (4日, 5日, 6日, 7日, 8日, 11日, 12日, 13日, 14日, 15日, 18日, 19日, 20日, 21日, 22日, 25日, 26日, 27日, 28日, 29日). Each cell contains a meal name, ingredients, and a small illustration of the dish.

味めぐり【愛媛県】
今月の味めぐり献立は、『愛媛県』です。
栗は、秋を感じる食べ物のひとつです。ゆで栗や焼き栗・煮物・お寿司・お菓子など、
様々な料理に使われます。
愛媛県は、栗の生産量 全国第3位を誇り、伊予市・大洲市・西予市を中心に
栽培されています。今月は、愛媛県産の栗を使って『栗ご飯』にしています。

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(岩手・九州) いわし(鹿児島) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(南米) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) 平天・ちくわ(北海道・ベトナム) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山)
じゃがいも(北海道) さつまいも(徳島・熊本・鹿児島・千葉) かぼちゃ(北海道) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・栃木・群馬) にんじん(北海道) キャベツ(愛媛・長野・熊本・群馬・福岡) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) だいこん(北海道・青森・愛媛) たけのこ(愛媛)
たまねぎ(北海道) なし(大分・福岡) りんご(青森・長野・岩手) 栗(愛媛) 里芋(九州) れんこん(徳島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・広島・福岡) まいたけ(福岡・新潟) エリンギ(香川・福岡・広島) しいたけ(日本) きくらげ(松山) わかめ(日本)

※ (小)は小学校のみ、(中)は中学校のみ使用する食品を記載しています。
※ 味のめぐり…日本の味のめぐり献立
※ 旬…旬の食材を生かした献立
※ 週に1回程度みかんジュースが付きまます。
※ 食材の都合で献立を変更することがあります。
※ 保護者の皆様へ…食物アレルギーなどの心配のある方は、献立(材料)の確認をしてください。
※ 松山市の学校給食のホームページ…http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html