



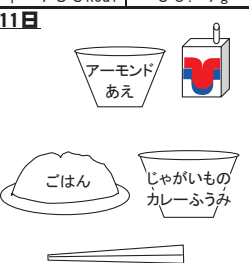


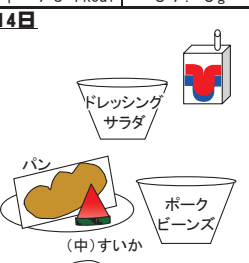
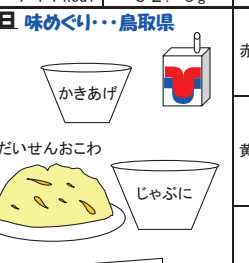


月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日																															
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;">  <p>夏野菜を食べよう</p> <p>夏野菜には、トマト、きゅうり、ピーマン、とうもろこし、かぼちゃ、おくら、ゴーヤなどたくさんの種類があります。これらの夏野菜には、夏の間に不足しがちなカロテンやビタミンCなどの栄養素が多く含まれていて、夏バテ防止になります。また、夏野菜は水分をたくさん含んでおり、体を冷やす効果もあります。</p> </div> <div style="width: 20%; border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>夏野菜は水分補給にもなるよ。</p>  </div> <div style="width: 60%; border: 2px dashed red; padding: 10px;"> <p>旬の魚・野菜・果物</p>  </div> </div>																																							
<p>4日 行事食…七夕 (ぞうめん汁)</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 615kcal</td><td>24.7g</td></tr> <tr><td>中 783kcal</td><td>30.7g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 615kcal	24.7g	中 783kcal	30.7g	<p>5日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 583kcal</td><td>28.0g</td></tr> <tr><td>中 726kcal</td><td>34.6g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 583kcal	28.0g	中 726kcal	34.6g	<p>6日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 610kcal</td><td>21.4g</td></tr> <tr><td>中 780kcal</td><td>26.2g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 610kcal	21.4g	中 780kcal	26.2g	<p>7日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 631kcal</td><td>30.6g</td></tr> <tr><td>中 794kcal</td><td>37.5g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 631kcal	30.6g	中 794kcal	37.5g	<p>8日 どれだけ感謝の日…長なすのみぞ汁</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 597kcal</td><td>26.2g</td></tr> <tr><td>中 747kcal</td><td>32.0g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 597kcal	26.2g	中 747kcal	32.0g
エネルギー	たんぱく質																																						
小 615kcal	24.7g																																						
中 783kcal	30.7g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 583kcal	28.0g																																						
中 726kcal	34.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 610kcal	21.4g																																						
中 780kcal	26.2g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 631kcal	30.6g																																						
中 794kcal	37.5g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 597kcal	26.2g																																						
中 747kcal	32.0g																																						
<p>11日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 575kcal</td><td>21.1g</td></tr> <tr><td>中 733kcal</td><td>25.8g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 575kcal	21.1g	中 733kcal	25.8g	<p>12日 旬…夏野菜のスパゲティ</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 603kcal</td><td>23.3g</td></tr> <tr><td>中 727kcal</td><td>28.3g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 603kcal	23.3g	中 727kcal	28.3g	<p>13日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 558kcal</td><td>23.4g</td></tr> <tr><td>中 724kcal</td><td>29.8g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 558kcal	23.4g	中 724kcal	29.8g	<p>14日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 595kcal</td><td>28.7g</td></tr> <tr><td>中 775kcal</td><td>35.8g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 595kcal	28.7g	中 775kcal	35.8g	<p>15日 味めぐり…鳥取県</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 624kcal</td><td>24.0g</td></tr> <tr><td>中 781kcal</td><td>29.8g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 624kcal	24.0g	中 781kcal	29.8g
エネルギー	たんぱく質																																						
小 575kcal	21.1g																																						
中 733kcal	25.8g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 603kcal	23.3g																																						
中 727kcal	28.3g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 558kcal	23.4g																																						
中 724kcal	29.8g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 595kcal	28.7g																																						
中 775kcal	35.8g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 624kcal	24.0g																																						
中 781kcal	29.8g																																						
<p>18日</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">海の日</p>		<p>19日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 578kcal</td><td>22.3g</td></tr> <tr><td>中 720kcal</td><td>27.0g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 578kcal	22.3g	中 720kcal	27.0g	<p>20日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 595kcal</td><td>26.9g</td></tr> <tr><td>中 755kcal</td><td>33.4g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 595kcal	26.9g	中 755kcal	33.4g	<p>味めぐり (鳥取県)</p> <p>今月の味めぐり献立は、『鳥取県』です。『大山おこわ』は、大山山麓の食材を使用したしょうゆ味のおこわで、県西部地区の郷土料理です。もち米を、にんじん、ごぼう、しいたけなどと一緒に、だし汁でじっくり蒸して作ります。モチモチとした食感とあっさりとした味付けが特長です。大山隠岐国立公園の名をとり『大山おこわ』と名付けられたのは明治以降で、旧汗入郡という地名に由来して、「汗入おこわ」と呼ばれていました。</p> 																					
エネルギー	たんぱく質																																						
小 578kcal	22.3g																																						
中 720kcal	27.0g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 595kcal	26.9g																																						
中 755kcal	33.4g																																						

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) たらちち(長崎) いわし(鹿児島) 豆腐(カナダ) あげ(カナダ・アメリカ) かまぼこ(平天(北海道) ちくわ(インド) ゴーヤ(宮崎) れんこん(徳島) 枝豆(愛媛・北海道・徳島) 大豆(北海道) かぼちゃ(中南米・宮崎・愛媛・ニュージーランド) 長なす(愛媛・熊本・松山) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本・北海道) ピーマン(宮崎・愛媛・長野) トマト(愛媛・熊本・高知・北海道) ひじき(松山) わかめ(宮城) 茎わかめ(徳島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・長野) たまねぎ(松山・愛媛) とうもろこし(北海道) しめじ(香川・福岡) しいたけ(長野) たけのこ(愛媛) きくらげ(愛媛) すいか(愛媛・鳥取・石川・大分・千葉・山形・長野・新潟)

※ (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。
 ※ 赤 (あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食べ物】
 ※ 黄 (き) … 黄のグループ【熱や力のもととなる食べ物】
 ※ 緑 (みどり) … 緑のグループ【からだの調子をとのえる食べ物】
 ※ エネルギー・たんぱく質の値は、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づいて算出しています。

味めぐり…日本の味めぐり献立
 旬…旬の食材を生かした献立
 どれだけ感謝の日…松山産の食材を生かした献立

※ 週に1回程度みかんジュースがつきます。
 ※ 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。また、不明な点がありましたら、学校を通して担当調理場にご相談ください。
 ※ 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>

