



にゅうがく しんきゅう
**ご入学・ご進級
おめでとうございます!**

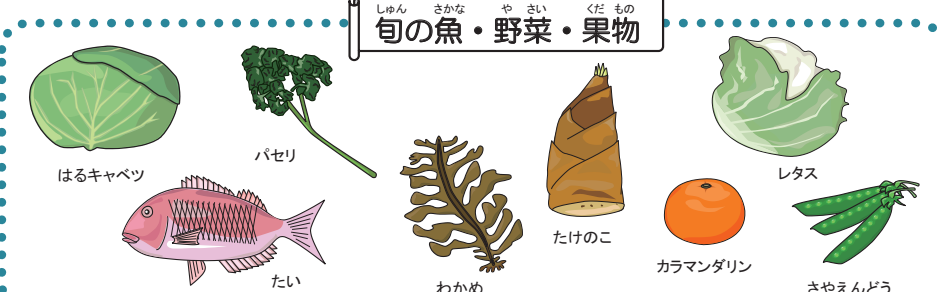


あじ かな がわけん
味めぐり【神奈川県】

今月の味めぐり献立は、『神奈川県』です。
 神奈川県の郷土料理である『けんちん汁』は、大根やにんじんなどの野菜を油で炒めてから、だし汁を加え煮込む料理です。
 名前の由来は、中国の精進料理である「けんちゃん」が日本語になったという説や、鎌倉の建長寺で作られる「建長汁」が「けんちん汁」と呼ばれるようになったという説があります。



しゅん さかな やさい くだもの
旬の魚・野菜・果物



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>10日</p> <p style="font-size: 2em; color: orange; text-align: center;">始業式</p>	<p>11日</p> <p>チーズ ホキのピリカラフル チキンピラフ やさいたつぶりスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 598kcal 27.1g 中 759kcal 34.2g</p>	<p>12日 どれたて感謝の日 …春キャベツのポトフ</p> <p>コーン サラダ パン はるキャベツのポトフ だいたかりんとう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 568kcal 23.6g 中 712kcal 29.1g</p>	<p>13日 味めぐり…神奈川県</p> <p>あまづつけ ぶたにくのころもあげ ごはん けんちん汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 567kcal 25.2g 中 736kcal 32.1g</p>	<p>14日</p> <p>ドレッシング サラダ ひめむぎパン ミートスパゲティ カラマンダリン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 594kcal 26.5g 中 756kcal 33.1g</p>
<p>17日</p> <p>(中)なつとう 二んにやく サラダ もちむぎ じゃがいものそばろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 536kcal 20.9g 中 724kcal 29.3g</p>	<p>18日 どれたて感謝の日…磯煮</p> <p>すだちふうみづけ いかのさらさあげ ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 594kcal 28.5g 中 756kcal 35.2g</p>	<p>19日</p> <p>こんぶ サラダ こめパン クリームシチュー きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 572kcal 25.5g 中 711kcal 31.5g</p>	<p>20日</p> <p>キャベツのおひたし かきあげ ごこまいり ごはん わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 608kcal 21.6g 中 763kcal 26.5g</p>	<p>21日</p> <p>ジャム ホキのネリソース パン ちゅうかスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 607kcal 25.6g 中 755kcal 31.6g</p>
<p>24日</p> <p>しょうゆドレッシング サラダ もちむぎ カレーライス(ルウ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 20.0g 中 739kcal 24.1g</p>	<p>25日 行事食…入学・進級お祝い(松山鮓)</p> <p>とりにくのからあげ まつやまずし とうふじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 619kcal 24.9g 中 788kcal 30.7g</p>	<p>26日</p> <p>はるキャベツのサラダ パン ポークビーンズ きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 614kcal 28.8g 中 768kcal 35.5g</p>	<p>27日</p> <p>しそひじきえ さばのみぞれに ごはん はるキャベツのみそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 596kcal 23.7g 中 756kcal 29.3g</p>	<p>28日</p> <p>ごさかな カラフルナムル ことうパン とうふのごもくあんかけ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 582kcal 29.0g 中 731kcal 36.1g</p>

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(岩手) ホキ(オーストラリア) えび(インドネシア) いか(中南米) 豆腐・厚揚げ・あげ(カナダ・アメリカ) かまぼこ・平天(北海道・ロシア・米国) 大豆(北海道・愛媛) 昆布(北海道) ひじき(松山) たまねぎ(松山・北海道・愛媛) キャベツ(松山・愛媛・熊本・鹿児島・愛知・徳島) パセリ(香川・愛媛・徳島) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎) こまつな(愛媛・福岡・徳島) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) たけのこ(愛媛) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・熊本・北海道) 白菜(長崎・熊本・大分・徳島) えのきたけ(愛媛・宮崎) エリンギ(香川・福岡・広島) カラマンダリン(愛媛) 清見タンゴール(愛媛・松山) マッシュルーム(千葉) きくらげ(愛媛) わかめ(宮城)

松山市学校給食の 今月の主な食品の予定産地

※ (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【からだの調子をととのえる食べ物】

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
 どれたて感謝の日…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。また、不明な点がございましたら、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.ed.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>
 出典：農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/kyourou/i/search_menu/index.html
 使用イラスト：株式会社アドム「5訂版食品図鑑」