

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます</p>	<p>9日</p> <p>こめこパン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>きなこまめ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 597kcal 29.1g 中 744kcal 36.2g</p>	<p>10日</p> <p>かきあげ</p> <p>きりぼしめし</p> <p>わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 573kcal 20.4g 中 711kcal 24.5g</p>	<p>11日</p> <p>こんぶサラダ</p> <p>パン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>カラマンダリン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 605kcal 28.0g 中 756kcal 34.4g</p>	<p>12日</p> <p>ホキのからあげ</p> <p>もちむぎごはん</p> <p>とうふのごもくあんかけ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 602kcal 30.5g 中 769kcal 37.9g</p>	
<p>15日 とれたて感謝の日…磯煮</p> <p>すだちふうみづけ</p> <p>ししゃものからあげ(小)2び(中)3び</p> <p>ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 580kcal 24.8g 中 758kcal 31.7g</p>	<p>16日</p> <p>チーズ</p> <p>はるキャベツのサラダ</p> <p>ひめむぎパン</p> <p>ミートスパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 28.0g 中 780kcal 34.8g</p>	<p>17日 味めぐり…愛媛県</p> <p>たいのからあげ</p> <p>ござかな</p> <p>たけのごはん</p> <p>とうふじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 556kcal 28.1g 中 713kcal 35.1g</p>	<p>18日</p> <p>とりにくのごぼうのあまからに</p> <p>パン</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 562kcal 29.4g 中 711kcal 36.5g</p>	<p>19日</p> <p>あつあげとおおなごのにひびたし</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものそぼろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 560kcal 22.9g 中 751kcal 31.5g</p>	
<p>22日</p> <p>すもの</p> <p>さばのしょうがに</p> <p>ごはん みそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 562kcal 21.4g 中 729kcal 26.5g</p>	<p>23日 とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ</p> <p>しょうゆドレッシングサラダ</p> <p>こくとうパン</p> <p>はるキャベツのポトフ</p> <p>こいわしのからあげ</p> <p>「りよう」でくばる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 26.4g 中 757kcal 32.5g</p>	<p>24日 行事食…入学・進級祝い(松山餅)</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>まつやまずし</p> <p>すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 564kcal 25.2g 中 718kcal 31.4g</p>	<p>25日</p> <p>とりにくのトマトソースに</p> <p>パン</p> <p>ミネストローネ</p> <p>きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 572kcal 27.3g 中 711kcal 33.9g</p>	<p>26日</p> <p>コーンサラダ</p> <p>もちむぎごはん</p> <p>カレーライス(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 578kcal 20.1g 中 733kcal 24.3g</p>	
<p>令和6年度も食材価格高騰分を 松山市が負担し、 児童生徒の給食費は据え置きます</p> <p>近年の物価高騰により、学校給食用食材も値上がりしていますが、松山市が値上がり分を負担し、保護者の皆様の経済的負担を増やすことなく、栄養バランスと量が保たれた給食を引き続き提供します。</p>	<p>30日</p> <p>いかのケチャップ炒め</p> <p>いろいろごはん</p> <p>やさしいたっぶりスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 21.7g 中 713kcal 26.7g</p>	<p>あし えひめけん 味めぐり【愛媛県】</p> <p>『たけのご飯』は、春の代表的な料理です。愛媛県で採れるたけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で、松山市湯山地区で採れるものがあります。昔、宮本右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。新鮮なものは、身がやわらかく、甘みがあります。</p> 			<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>たい さやえんどう パセリ わかめ</p> <p>はるキャベツ レタス たけのこ カラマンダリン きよみタンゴール</p>

松山市学校給食の今月の主な食品の予定産地

豚肉・鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知) あげ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) のり(佐賀) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たまねぎ(松山・北海道・愛媛) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本) だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡) パセリ(香川・徳島・愛媛) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) わかめ(宮城) こんぶ(北海道)

※ (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品】  
 黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】  
 緑(みどり) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

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  
 とれたて感謝の日…松山産の食材を生かした献立

※ 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。  
 ※ 松山市学校給食のホームページ … <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html> <松山市HP>

