



令和3年 5月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3日 憲法記念日 <p>エネルギー たんぱく質 小 623kcal 21.0g 中 790kcal 25.6g</p>	4日 みどりの日 <p>エネルギー たんぱく質 小 651kcal 26.1g 中 798kcal 31.4g</p>	5日 こどもの日 <p>エネルギー たんぱく質 小 588kcal 24.9g 中 751kcal 30.8g</p>	6日 <p>エネルギー たんぱく質 小 654kcal 26.9g 中 814kcal 33.0g</p>	7日 旬…そら豆のかきあげ <p>エネルギー たんぱく質 小 606kcal 22.6g 中 765kcal 27.7g</p>
10日 行事食…八十八夜(茶飯) <p>エネルギー たんぱく質 小 623kcal 21.0g 中 790kcal 25.6g</p>	11日 <p>エネルギー たんぱく質 小 651kcal 26.1g 中 798kcal 31.4g</p>	12日 旬…えんどうごはん <p>エネルギー たんぱく質 小 588kcal 24.9g 中 751kcal 30.8g</p>	13日 <p>エネルギー たんぱく質 小 643kcal 29.3g 中 801kcal 36.4g</p>	14日 <p>エネルギー たんぱく質 小 631kcal 21.8g 中 795kcal 25.8g</p>
17日 <p>エネルギー たんぱく質 小 635kcal 25.1g 中 806kcal 31.8g</p>	18日 味めぐり…長崎県 <p>エネルギー たんぱく質 小 590kcal 27.8g 中 747kcal 35.2g</p>	19日 <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 25.2g 中 774kcal 31.0g</p>	20日 <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 27.0g 中 759kcal 33.2g</p>	21日 <p>エネルギー たんぱく質 小 652kcal 27.2g 中 833kcal 33.0g</p>
24日 <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 25.2g 中 761kcal 31.7g</p>	25日 <p>エネルギー たんぱく質 小 590kcal 27.8g 中 873kcal 41.0g</p>	26日 <p>エネルギー たんぱく質 小 582kcal 25.9g 中 775kcal 35.4g</p>	27日 <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 28.7g 中 770kcal 35.1g</p>	28日 とれたて感謝の日… 新たなまねぎ <p>エネルギー たんぱく質 小 699kcal 26.8g 中 870kcal 32.8g</p>
31日 <p>エネルギー たんぱく質 小 664kcal 26.9g 中 847kcal 33.7g</p>	<div data-bbox="716 1421 2679 1689" data-label="Complex-Block"> <p style="text-align: center;">あじ ながさき けん 味めぐり(長崎県)</p> <p>今月の味めぐりは、長崎県です。 「長崎ちゃんぽん」は、豚肉や魚介類、ネギなどの野菜を具とした麺料理です。 明治時代中ごろに、中華料理店の中国出身の店主が、長崎県を訪れていた中国人留学生たちに、「安く栄養のある食事を提供したい。」と、考え作られました。 故郷の福建省での料理をベースに考え出したのが「ちゃんぽん」の発祥とされています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1610 1461 1778 1659" data-label="Image"> <p>ちゃんぽん</p> </div> <div data-bbox="1792 1461 1945 1659" data-label="Image"> <p>長崎県</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="2001 1421 2422 1689" data-label="Image"> <p>旬の魚・野菜・果物</p> </div> <div data-bbox="2436 1421 2679 1689" data-label="Image"> <p>かわちぼんかん たまねぎ 新茶</p> </div> </div> </div>			

【松山市学校給食の今月の主な食品の予定産地】
牛肉(北海道・愛媛・九州・四国) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さば(日本) いわし(香川) 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) 魚そうめん・平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) わかめ(宮城)
じゃがいも(長崎・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・徳島) にんじん(徳島・熊本・長崎) そら豆(愛媛) えんどう豆(愛媛・和歌山) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・大分・福岡・徳島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) ごぼう(岡山・宮崎・熊本・北海道) たけのこ(愛媛)
だいこん(長崎・香川・大分・鹿児島) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) なら(高知・宮崎・愛媛) 里芋(大分) 河内晩柑(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川) しいたけ(九州) きくらげ(松山) マッシュルーム(千葉) 茶(愛媛・宮崎) くわがめ(徳島・岩手)

※ (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
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

※ 週に1回程度みかんジュースがつかます。
※ 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>