



# 令和元年7月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p><b>1日</b></p> <p>くり かえ きゅうぎょう び <b>繰替休業日</b></p>	<p><b>2日 G20...韓国</b></p> <p>れいとうパイナップル frozen pineapple ビビンバ(く) bibimbap むぎごはん barley rice たまごスープ パーラーライス egg soup</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 593kcal 22.6g 中 751kcal 28.2g</p>	<p><b>3日 G20...アメリカ</b></p> <p>ハンバーガー hamburger steak ハンバーガーステーキ バーガーパン(ひめむぎパン) bun/パン やさしいたっぷりスープ vegetable soup ポイルやさしい boiled vegetable ホイルパン(ベジタブル)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 634kcal 26.7g 中 755kcal 31.8g</p>	<p><b>4日 味めぐり...北海道</b></p> <p>さけとじゃがいもの やさいあんかけ とうもろこしおこわ すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 24.3g 中 786kcal 30.7g</p>	<p><b>5日 G20...イタリア</b></p> <p>イタリアンサラダ Italian salad ヨーグルト yogurt drink ヨーグルトドリンク パン bread/ブレッド なつやすみの スパゲティ summer vegetable spaghetti サマーベジタブル スパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 21.7g 中 790kcal 29.0g</p>
<p><b>8日</b></p> <p>なつやすみの かきあげ たちうおめし さわにわん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 661kcal 22.5g 中 827kcal 27.7g</p>	<p><b>9日 G20...インド</b></p> <p>トマト tomato きわかめの サラダ seaweed salad シーウイドサラダ もちむぎごはん barley rice パーラーライス keema curry キーマカレー</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 607kcal 22.5g 中 788kcal 28.8g</p>	<p><b>10日 G20...アメリカ</b></p> <p>チリコンカン chili con carne パン bread/ブレッド すいか watermelon キャベツとベーコンのスープ cabbage and bacon soup ウォーターメロン キャベジアンドベーコン スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 634kcal 26.7g 中 755kcal 31.8g</p>	<p><b>11日 旬...マーボーなす</b></p> <p>きりぼしだいごんの ちゅうかサラダ えびのてんぷら ごはん マーボーなす</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 619kcal 25.7g 中 785kcal 31.5g</p>	<p><b>12日 ひやし豆腐めん</b></p> <p>わかどりのあまからに ひやし豆腐めん(く) たまご きゅうり うめごはん ひやし豆腐めん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 660kcal 23.9g 中 840kcal 29.5g</p>
<p><b>15日</b></p> <p>うみ 海の日</p>	<p><b>16日 ぐれたて感謝の日...長なす</b></p> <p>いそあえ ホキのアーモンドあげ ごはん なすのみそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 631kcal 24.4g 中 785kcal 29.6g</p>	<p><b>17日 G20...ドイツ</b></p> <p>ドレッシング サラダ ひめむぎパン barley bread パーリーブレッド じゃがいもとソーセージの にこみ コーン corn potato and sausage stew ポテトアンドソーセージ ストウ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 591kcal 22.0g 中 764kcal 28.1g</p>	<p><b>18日</b></p> <p>すもの ししやものからあげ 小2び 中3び ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 620kcal 25.0g 中 804kcal 31.9g</p>	<p><b>19日</b></p> <p>しゅう ぎょう とき <b>終業式</b></p>



ほっかいどう あじ  
**北海道の味めぐり**

今月は、北海道の味めぐりです。  
日本の農地面積の約4分の1を占め、肥沃な大地と冷涼な気候に恵まれた北海道では、たくさんの農産物が収穫されます。とうもろこしの生産量は日本一で、甘みが強いことが特徴です。じゃがいもは多くの品種が栽培されており、特に冬の間、冷蔵庫や雪の下で保管されたものは甘く熟成して出まわります。  
また、北海道は水産王国といわれるほど漁業が盛んで、鮭の水揚げ量は日本一です。鮭は、捨てる場所がない魚といわれており、身はちゃんちゃん焼き、石狩鍋などのさまざまな料理に使われ、卵はイクラ加工して食べられます。

じーとえんていー えひめ まつやま ろうどう こよう たいじん かいごう  
**G20愛媛・松山労働雇用大臣会合が  
開催されます！**

がつついたち あつか じーとえんていー かっく ちゅうどう こよう たんとうたいじん まつやまし あつ  
せかい ひとびと ほとら しやかい せきあん  
9月1日、2日にG20各国の労働雇用担当大臣が松山市に集まり、世界の人々がよりよく働ける社会になるように議論します。  
この会合に先駆け、今月の給食に参加国の中から5つの国の料理が登場します。

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たちうお(愛媛) ししやも(アイスランド) えび(インドネシア) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) 豆腐・油揚げ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道) 枝豆(北海道) じゃがいも(長崎・北海道・青森) こまつな(愛媛・福岡・茨城) かぼちゃ(メキシコ・宮崎・愛媛・岡山・鹿児島) トマト(愛媛・熊本・高知・香川) ミニトマト(愛媛・宮崎・熊本・長崎・徳島) にんじん(青森) ピーマン(宮崎・愛媛・高知) キャベツ(群馬・長野・愛知・愛媛・熊本) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本・北海道) なす(愛媛・熊本) すいか(愛媛・鳥取・石川) とうもろこし(北海道) ゴーヤ(大分) オクラ(佐賀) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川) エリンギ(香川) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) しいたけ(北海道) わかめ(宮城)

※ (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  
ぐれたて感謝の日…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。  
※ 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>