



Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 金曜日) and rows for specific dates (3日, 10日, 17日, 25日, etc.). Each cell contains a meal plan with illustrations, food names, and nutritional information (エネルギー, たんぱく質).

秋田県の味めぐり

今日は、秋田県の味めぐりです。「いものこ汁」は、秋田県の郷土料理です。秋田県では秋の実りの時期になると、仲間同士で集まっていものこ汁を作って食べる「いものこ会」と呼ばれる風習があるそうです。「いものこ」とは、里芋のことをいい、いものこ汁は里芋を主役、鶏肉、旬の野菜、いろいろな種類のきのこなどが入った具沢山の汁ものです。味付けは、みそ味やしょうゆ味が多く、地域や家庭によって違うそうです。また、秋田県は納豆の発祥地ともいわれ、昔は納豆を各家庭で作っていたそうです。納豆が入った具沢山の汁「納豆汁」も秋田県の郷土料理です。



旬の魚・野菜・果物



節分はどうして豆をまくの？

節分の日には、悪いことを追い払い新年をよい年にしようという願いを込めて、豆をまきます。【節分は、立春の前日。昔の暦では、立春の日から新しい1年が始まるとされていた。】

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・宮崎・鹿児島) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たら(アメリカ) えび(インドネシア) さわか(愛媛) さけ(北海道) いわし(千葉・愛媛) すり身・平天(北海道) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道) 押しもち(愛媛) じゃがいも(北海道・長崎・鹿児島・愛媛) さつまいも(徳島・熊本・千葉) こまつな(愛媛・福岡・徳島) たまねぎ(北海道・愛媛) にんじん(長崎・鹿児島) キャベツ(愛媛・愛知) きゅうり(愛媛・高知・宮崎) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島) だいこん(熊本・長崎・愛媛・鹿児島・徳島) ごぼう(北海道・青森・岡山) 庄大根(松山) ほうれん草(愛媛・徳島) 白菜(愛媛・熊本・徳島) 鳥取・長崎・兵庫) 里芋(九州) れんこん(徳島) しめじ(香川) まいたけ(福岡・香川) しいたけ(大分) たけのこ(愛媛) きくらげ(愛媛) りんご(青森) 伊予柑(松山) はるみ(愛媛) わかめ・茎わかめ(徳島) ひじき(松山)

※ (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 どれたて感謝の日・・・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。 ※ 松山市の学校給食のホームページ・・・http://www.city.matsuyama.shime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusoku.html