



# 平成31年4月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p><b>ご入学・ご進級</b> おめでとうございます</p>	<p><b>9日</b></p> <p>赤 (中) なっとう すもの</p> <p>黄 ごはん にくじゃが</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 59.1kcal 19.5g 中 80.2kcal 27.8g</p>	<p><b>10日</b></p> <p>赤 じゃがいもとえびのケチャップいため</p> <p>黄 こめこパン さとう ごまあぶら ワンタン じゃがいも あぶら</p> <p>緑 きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 63.8kcal 28.3g 中 78.9kcal 35.1g</p>	<p><b>11日</b></p> <p>赤 チーズ</p> <p>黄 ちくわのいそべあげ そくせきづけ</p> <p>緑 ごはん さんさいうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.8kcal 23.8g 中 75.1kcal 29.3g</p>	<p><b>12日</b></p> <p>赤 フレンチサラダ</p> <p>黄 こくとうパン クリームスープ</p> <p>緑 こにぼしのいそかあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.7kcal 24.3g 中 77.3kcal 29.9g</p>	
<p><b>15日</b></p> <p>赤 いかのさらさあげ</p> <p>黄 レモンふうみづけ</p> <p>緑 ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 60.8kcal 25.9g 中 76.9kcal 31.9g</p>	<p><b>16日</b></p> <p>赤 しょうゆドレッシングサラダ</p> <p>黄 もちむぎごはん カレーライス(ルー)</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 63.2kcal 21.6g 中 79.9kcal 26.3g</p>	<p><b>17日</b></p> <p>赤 ホキのピラカル</p> <p>黄 パン もちむぎいり ミネストローネ</p> <p>緑 きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.0kcal 26.2g 中 75.5kcal 32.3g</p>	<p><b>18日</b> 味めぐり…愛媛県</p> <p>赤 ひじきのかきあげ</p> <p>黄 たいめし さわにわん</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 59.3kcal 22.8g 中 75.3kcal 28.2g</p>	<p><b>19日</b> とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ</p> <p>赤 ジャム コーンサラダ</p> <p>黄 ひめむぎパン はるキャベツのポトフ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 64.4kcal 24.8g 中 79.3kcal 30.7g</p>	
<p><b>22日</b></p> <p>赤 ホキのころもあげ</p> <p>黄 チキンピラフ やさいスープ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 60.4kcal 26.0g 中 77.0kcal 32.6g</p>	<p><b>23日</b> 旬…春キャベツのみぞ汁</p> <p>赤 おこのみてん</p> <p>黄 ポイルやさい</p> <p>緑 ごはん はるキャベツのみそ汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.4kcal 20.0g 中 75.2kcal 24.5g</p>	<p><b>24日</b></p> <p>赤 ひじきサラダ</p> <p>黄 パン ミートスパゲティ</p> <p>緑 カラマンダリン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 64.4kcal 27.0g 中 81.5kcal 33.6g</p>	<p><b>25日</b> 行事食…入学・進級お祝い(松山餅)</p> <p>赤 わかどりのからあげ</p> <p>黄 はるキャベツのおひたし</p> <p>緑 まつやまずし すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.2kcal 25.2g 中 78.0kcal 31.2g</p>	<p><b>26日</b></p> <p>赤 かいそうサラダ</p> <p>黄 パン ポークビーンズ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 64.1kcal 27.4g 中 79.7kcal 33.5g</p>	
<p><b>29日</b></p> <p>しょうわひ <b>昭和の日</b></p>	<p><b>30日</b></p> <p>こくみんきゅうじつ <b>国民の休日</b></p>	<p>旬の魚・野菜・果物</p>			<p>えひめけんあじ <b>愛媛県の味めぐり</b></p> <p>つきに1回、今年度も日本各地の味めぐりを紹介します。 今月は、愛媛県の味めぐりです。 愛媛県は、養殖鯛の生産量日本一です。鯛は、おいしく味のよい魚として親しまれており、愛媛県の県魚にもなっています。南予や中予の鯛めし、鯛そうめん、鯛の浜焼きなど、新鮮な鯛が獲れる地域で工夫された郷土料理が数多くあります。</p>

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) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) たい(愛媛) えび(インドネシア) いか(チリ) たこ(愛媛) 小煮干し(愛媛) すり身・ちくわ(北海道) 豆腐・油揚げ(カナダ・アメリカ) 納豆・大豆(北海道) じゃがいも(北海道・鹿児島) たまねぎ(北海道・愛媛) にんじん(徳島・鹿児島) キャベツ(愛媛・熊本・松山) きゅうり(愛媛・高知) ごぼう(岡山・熊本・北海道) こまつな(愛媛・福岡・徳島) 京ねぎ(愛媛・鳥取・大分) ねぎ(香川・高知・愛媛) セロリ(福岡・熊本) ブロッコリー(香川) もやし(愛媛・松山) しょうが(高知・熊本) パセリ(香川・愛媛・徳島) にんにく(青森) しめじ(香川) しいたけ(大分) マッシュルーム(千葉) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) わかめ(兵庫) 青のり(愛媛) こんぶ(北海道) 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  
 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。  
 ※ 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>