



# 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			
<b>1日 行事食…七夕 (ぞうめん汁)</b>  エネルギー たんぱく質 小 655kcal 22.6g 中 821kcal 27.5g		<b>2日 G20…韓国</b>  エネルギー たんぱく質 小 593kcal 22.6g 中 751kcal 28.2g		<b>3日 G20…アメリカ</b>  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 26.6g 中 783kcal 33.0g		<b>4日 味めぐり…北海道</b>  エネルギー たんぱく質 小 613kcal 24.2g 中 790kcal 30.3g		<b>5日 G20…イタリア</b>  エネルギー たんぱく質 小 581kcal 21.7g 中 790kcal 29.0g		<b>6日</b>  エネルギー たんぱく質 小 655kcal 22.6g 中 821kcal 27.5g	
<b>8日</b>  エネルギー たんぱく質 小 661kcal 22.4g 中 827kcal 27.6g		<b>9日 G20…インド</b>  エネルギー たんぱく質 小 608kcal 22.5g 中 789kcal 28.8g		<b>10日 G20…アメリカ</b>  エネルギー たんぱく質 小 634kcal 26.7g 中 755kcal 31.8g		<b>11日 旬…マーボーなす</b>  エネルギー たんぱく質 小 619kcal 25.7g 中 785kcal 31.5g		<b>12日</b>  エネルギー たんぱく質 小 613kcal 24.5g 中 763kcal 30.5g		<b>13日</b>  エネルギー たんぱく質 小 655kcal 22.6g 中 821kcal 27.5g	
<b>15日 うみひ 海の日</b> 		<b>16日 とれたて感謝の日…長なす</b>  エネルギー たんぱく質 小 631kcal 24.4g 中 785kcal 29.6g		<b>17日 G20…ドイツ</b>  エネルギー たんぱく質 小 592kcal 22.0g 中 764kcal 28.1g		<b>18日</b>  エネルギー たんぱく質 小 621kcal 25.0g 中 804kcal 31.9g				<b>19日</b>  エネルギー たんぱく質 小 655kcal 22.6g 中 821kcal 27.5g	

**旬の魚・野菜・果物**

しゆん さかな やさいくだもの  
 たこ とうもろこし ゴーヤ おくら たちうお  
 ピーマン トマト なす  
 えだまめ かぼちゃ きゅうり うなぎ

**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、卵はイクラに加工して食べられます。

**G20愛媛・松山労働雇用大臣会合が開催されます!**

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) ししゃも(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  
 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>