



# 令和元年9月 予定献立表



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日																																			
<b>2日</b> <p>ゼリー あげじゃが きんぴら ごはん ふたたま どんぶり(ぐ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.56kcal 2.5.8g 中 8.21kcal 3.1.8g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご とり こめ じゃがいも あぶら こんにやく ごまあぶら たまねぎ にんじん しめじ ねぎ さやいんげん ごぼう	<b>3日</b> <p>しょうゆ ドレッシングサラダ ことうパン ビーフ いため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.90kcal 2.3.5g 中 7.63kcal 3.0.4g</p>	ぎゅうにゅう たまご ぶたにく わかめ パン くらざとう ビーフ あぶら さとう ねぎ にんじん にんにく だいのこ たまねぎ キャベツ しいたけ しょうが さとう	<b>4日 旬…さんまの塩焼き</b> <p>さんまのしおやき ごまあえ ごはん すましる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.27kcal 2.2.4g 中 7.74kcal 2.6.8g</p>	ぎゅうにゅう わかめ とうふ たんま こめ ごま さとう たまねぎ えのきたけ ねぎ にんじん こまつな キャベツ	<b>5日</b> <p>ひじき サラダ パン ポーク ビーンズ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.46kcal 2.6.8g 中 8.07kcal 3.3.0g</p>	ぎゅうにゅう ひじき ぶたにく だいず パン くらざとう あぶら じゃがいも さとう にんじん たまねぎ コーン きゅうり キャベツ トマト トマトピューレー トマト	<b>6日</b> <p>こんぶ サラダ むぎごはん なつやさい カレー(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.07kcal 2.0.0g 中 7.78kcal 2.5.4g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく こんぶ こめ さとう あぶら じゃがいも むぎ くらざとう にんじん キャベツ なす いんげん にんじん たまねぎ きゅうり たまご のり	<b>9日</b> <p>ししゃものなんばんづけ (小)2び (中)3び いそあえ ごはん さわにわん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.13kcal 2.2.1g 中 7.87kcal 2.7.8g</p>	ぎゅうにゅう あげ ぶたにく かつししゃも(か'リ) こめ あぶら でんぶん こむぎ さとう もやし にんじん しいたけ たけのこ ねぎ レモン キャベツ	<b>10日</b> <p>たらの ピリカラフル パン やさい スープ ぶどう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.14kcal 2.7.0g 中 7.55kcal 3.3.5g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく たら パン じゃがいも さとう あぶら でんぶん ごまあぶら キャベツ ぶどう にんじん たまねぎ にんにく きょうねぎ コーン ピーマン	<b>11日</b> <p>しそひじき パン さす しそひじき ごはん ちゅうどうふ ちゅうか いため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.17kcal 2.4.3g 中 7.77kcal 3.0.9g</p>	ぎゅうにゅう しそひじき こめ さとう あぶら でんぶん ごまあぶら にんじん しょうが いため しめじ たまねぎ ピーマン キャベツ きくらげ	<b>12日</b> <p>あおなの カシューナッツあえ パン イタリアン スパゲティ なし</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.61kcal 2.3.4g 中 8.39kcal 2.9.1g</p>	ぎゅうにゅう ベーコン ぶたにく パン あぶら スパゲティ さとう カシューナッツ トマト ピーマン にんじん たまねぎ キャベツ こまつな なし	<b>13日 行事食…お月見 (いもたき)</b> <p>のり かぼちやの かきあげ ごはん いもたき</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.71kcal 2.4.0g 中 8.51kcal 2.9.0g</p>	ぎゅうにゅう たまご のり こめ こむぎ ご あぶら こんにやく さとう いも さとう しいたけ ごぼう にんじん さやいんげん かぼちや	<b>16日</b> <p>けいろう ひ 敬老の日</p>	<b>17日</b> <p>わかどりのからあげ みそ あげ こめ さつまいも でんぶん あぶら ごはん ぶたじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.53kcal 2.6.1g 中 8.54kcal 3.3.8g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく とり みそ あげ こめ さつまいも でんぶん あぶら ねぎ ごぼう にんじん だいのこ しょうが たくあん キャベツ	<b>18日</b> <p>ひやしちゅうか ちくわの いそあげ みかんパン ひやし ちゅうか ぶどう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.28kcal 2.4.2g 中 8.17kcal 3.0.9g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ あおのり たまご パン ちゅうか さつまいも こむぎ あぶら きゅうり にんじん コーン ぶどう	<b>19日</b> <p>ゼリー すもの ごはん おやこに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.83kcal 2.3.4g 中 8.60kcal 2.9.0g</p>	ぎゅうにゅう わかめ たまご とり あげ こめ じゃがいも さとう ゼリー えだまめ しいたけ にんじん たまねぎ きゅうり キャベツ	<b>20日</b> <p>コーン サラダ パン クリーム スープ ごはん こぼしのいそあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.11kcal 2.4.5g 中 7.67kcal 3.0.5g</p>	ぎゅうにゅう たまご にぼし あおのり パン あぶら じゃがいも こむぎ さとう チンゲンサイ にんじん たまねぎ キャベツ コーン きゅうり	<b>23日</b> <p>しゅうぶん ひ 秋分の日</p>	<b>24日</b> <p>ホキの ごみあげ チキンピラフ ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.01kcal 2.4.7g 中 7.64kcal 3.0.7g</p>	ぎゅうにゅう たまご とりにく ベーコン ホキ こめ あぶら マカロニ こむぎ えだまめ たまねぎ にんじん かぼちや キャベツ トマト セロリ	<b>25日</b> <p>たこの いそあげ うめごはん にゅうめん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.26kcal 2.0.6g 中 8.01kcal 2.5.9g</p>	ぎゅうにゅう たご あおのり たまご うめ そうめん あぶら じゃがいも こむぎ うめ しそ たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	<b>26日</b> <p>きわかめの サラダ (中)のむヨーグルト パン じゃがいもの カレーふうみ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.96kcal 2.2.3g 中 7.95kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく きわかめ くわい (中)ヨーグルト パン こめ じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん キャベツ きゅうり	<b>27日 味めぐり…愛媛県</b> <p>ちぎりじゃこてん もちむぎ ごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.18kcal 2.1.6g 中 7.81kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう たまご みそ じゃこすりみ あぶら こめ もちむぎ さとう さとう こむぎ たまねぎ ねぎ ごぼう にんじん キャベツ こまつな	<b>30日</b> <p>たちうおのからあげ すだちふうみづけ ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.91kcal 2.5.2g 中 8.66kcal 3.0.6g</p>	ぎゅうにゅう ひじき たちうお だいず こむぎ こめ あぶら こんにやく さとう でんぶん にんじん しょうが すだち きゅうり キャベツ	<b>旬の魚・野菜・果物</b> <p>さんま たちうお きゅうり ながなす すだち くり ぶどう なし</p>		<b>味めぐり</b> <p>今月は、愛媛県の特産品を使った「もち麦ご飯」と郷土料理の「じゃこてん」です。もち麦は、はだか麦の一種で、他の種類の麦に比べて粘りがあり、もちもちとした食感が特徴です。愛媛県は、もち麦の生産量が全国一位です。じゃこてんは、小魚を骨ごとすりつぶして油で揚げたもので、カルシウムが豊富に含まれています。じゃこてんは、そのままでも食べられますが、おでんや鍋料理、炒め物など、さまざまな料理に使われます。</p>	
<b>9日</b> <p>ししゃものなんばんづけ (小)2び (中)3び いそあえ ごはん さわにわん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.13kcal 2.2.1g 中 7.87kcal 2.7.8g</p>	ぎゅうにゅう あげ ぶたにく かつししゃも(か'リ) こめ あぶら でんぶん こむぎ さとう もやし にんじん しいたけ たけのこ ねぎ レモン キャベツ	<b>10日</b> <p>たらの ピリカラフル パン やさい スープ ぶどう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.14kcal 2.7.0g 中 7.55kcal 3.3.5g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく たら パン じゃがいも さとう あぶら でんぶん ごまあぶら キャベツ ぶどう にんじん たまねぎ にんにく きょうねぎ コーン ピーマン	<b>11日</b> <p>しそひじき パン さす しそひじき ごはん ちゅうどうふ ちゅうか いため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.17kcal 2.4.3g 中 7.77kcal 3.0.9g</p>	ぎゅうにゅう しそひじき こめ さとう あぶら でんぶん ごまあぶら にんじん しょうが いため しめじ たまねぎ ピーマン キャベツ きくらげ	<b>12日</b> <p>あおなの カシューナッツあえ パン イタリアン スパゲティ なし</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.61kcal 2.3.4g 中 8.39kcal 2.9.1g</p>	ぎゅうにゅう ベーコン ぶたにく パン あぶら スパゲティ さとう カシューナッツ トマト ピーマン にんじん たまねぎ キャベツ こまつな なし	<b>13日 行事食…お月見 (いもたき)</b> <p>のり かぼちやの かきあげ ごはん いもたき</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.71kcal 2.4.0g 中 8.51kcal 2.9.0g</p>	ぎゅうにゅう たまご のり こめ こむぎ ご あぶら こんにやく さとう いも さとう しいたけ ごぼう にんじん さやいんげん かぼちや	<b>16日</b> <p>けいろう ひ 敬老の日</p>	<b>17日</b> <p>わかどりのからあげ みそ あげ こめ さつまいも でんぶん あぶら ごはん ぶたじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.53kcal 2.6.1g 中 8.54kcal 3.3.8g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく とり みそ あげ こめ さつまいも でんぶん あぶら ねぎ ごぼう にんじん だいのこ しょうが たくあん キャベツ	<b>18日</b> <p>ひやしちゅうか ちくわの いそあげ みかんパン ひやし ちゅうか ぶどう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.28kcal 2.4.2g 中 8.17kcal 3.0.9g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ あおのり たまご パン ちゅうか さつまいも こむぎ あぶら きゅうり にんじん コーン ぶどう	<b>19日</b> <p>ゼリー すもの ごはん おやこに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.83kcal 2.3.4g 中 8.60kcal 2.9.0g</p>	ぎゅうにゅう わかめ たまご とり あげ こめ じゃがいも さとう ゼリー えだまめ しいたけ にんじん たまねぎ きゅうり キャベツ	<b>20日</b> <p>コーン サラダ パン クリーム スープ ごはん こぼしのいそあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.11kcal 2.4.5g 中 7.67kcal 3.0.5g</p>	ぎゅうにゅう たまご にぼし あおのり パン あぶら じゃがいも こむぎ さとう チンゲンサイ にんじん たまねぎ キャベツ コーン きゅうり	<b>23日</b> <p>しゅうぶん ひ 秋分の日</p>	<b>24日</b> <p>ホキの ごみあげ チキンピラフ ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.01kcal 2.4.7g 中 7.64kcal 3.0.7g</p>	ぎゅうにゅう たまご とりにく ベーコン ホキ こめ あぶら マカロニ こむぎ えだまめ たまねぎ にんじん かぼちや キャベツ トマト セロリ	<b>25日</b> <p>たこの いそあげ うめごはん にゅうめん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.26kcal 2.0.6g 中 8.01kcal 2.5.9g</p>	ぎゅうにゅう たご あおのり たまご うめ そうめん あぶら じゃがいも こむぎ うめ しそ たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	<b>26日</b> <p>きわかめの サラダ (中)のむヨーグルト パン じゃがいもの カレーふうみ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.96kcal 2.2.3g 中 7.95kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく きわかめ くわい (中)ヨーグルト パン こめ じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん キャベツ きゅうり	<b>27日 味めぐり…愛媛県</b> <p>ちぎりじゃこてん もちむぎ ごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.18kcal 2.1.6g 中 7.81kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう たまご みそ じゃこすりみ あぶら こめ もちむぎ さとう さとう こむぎ たまねぎ ねぎ ごぼう にんじん キャベツ こまつな	<b>30日</b> <p>たちうおのからあげ すだちふうみづけ ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.91kcal 2.5.2g 中 8.66kcal 3.0.6g</p>	ぎゅうにゅう ひじき たちうお だいず こむぎ こめ あぶら こんにやく さとう でんぶん にんじん しょうが すだち きゅうり キャベツ	<b>旬の魚・野菜・果物</b> <p>さんま たちうお きゅうり ながなす すだち くり ぶどう なし</p>		<b>味めぐり</b> <p>今月は、愛媛県の特産品を使った「もち麦ご飯」と郷土料理の「じゃこてん」です。もち麦は、はだか麦の一種で、他の種類の麦に比べて粘りがあり、もちもちとした食感が特徴です。愛媛県は、もち麦の生産量が全国一位です。じゃこてんは、小魚を骨ごとすりつぶして油で揚げたもので、カルシウムが豊富に含まれています。じゃこてんは、そのままでも食べられますが、おでんや鍋料理、炒め物など、さまざまな料理に使われます。</p>											
<b>16日</b> <p>けいろう ひ 敬老の日</p>	<b>17日</b> <p>わかどりのからあげ みそ あげ こめ さつまいも でんぶん あぶら ごはん ぶたじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.53kcal 2.6.1g 中 8.54kcal 3.3.8g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく とり みそ あげ こめ さつまいも でんぶん あぶら ねぎ ごぼう にんじん だいのこ しょうが たくあん キャベツ	<b>18日</b> <p>ひやしちゅうか ちくわの いそあげ みかんパン ひやし ちゅうか ぶどう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.28kcal 2.4.2g 中 8.17kcal 3.0.9g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ あおのり たまご パン ちゅうか さつまいも こむぎ あぶら きゅうり にんじん コーン ぶどう	<b>19日</b> <p>ゼリー すもの ごはん おやこに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.83kcal 2.3.4g 中 8.60kcal 2.9.0g</p>	ぎゅうにゅう わかめ たまご とり あげ こめ じゃがいも さとう ゼリー えだまめ しいたけ にんじん たまねぎ きゅうり キャベツ	<b>20日</b> <p>コーン サラダ パン クリーム スープ ごはん こぼしのいそあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.11kcal 2.4.5g 中 7.67kcal 3.0.5g</p>	ぎゅうにゅう たまご にぼし あおのり パン あぶら じゃがいも こむぎ さとう チンゲンサイ にんじん たまねぎ キャベツ コーン きゅうり	<b>23日</b> <p>しゅうぶん ひ 秋分の日</p>	<b>24日</b> <p>ホキの ごみあげ チキンピラフ ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.01kcal 2.4.7g 中 7.64kcal 3.0.7g</p>	ぎゅうにゅう たまご とりにく ベーコン ホキ こめ あぶら マカロニ こむぎ えだまめ たまねぎ にんじん かぼちや キャベツ トマト セロリ	<b>25日</b> <p>たこの いそあげ うめごはん にゅうめん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.26kcal 2.0.6g 中 8.01kcal 2.5.9g</p>	ぎゅうにゅう たご あおのり たまご うめ そうめん あぶら じゃがいも こむぎ うめ しそ たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	<b>26日</b> <p>きわかめの サラダ (中)のむヨーグルト パン じゃがいもの カレーふうみ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.96kcal 2.2.3g 中 7.95kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく きわかめ くわい (中)ヨーグルト パン こめ じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん キャベツ きゅうり	<b>27日 味めぐり…愛媛県</b> <p>ちぎりじゃこてん もちむぎ ごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.18kcal 2.1.6g 中 7.81kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう たまご みそ じゃこすりみ あぶら こめ もちむぎ さとう さとう こむぎ たまねぎ ねぎ ごぼう にんじん キャベツ こまつな	<b>30日</b> <p>たちうおのからあげ すだちふうみづけ ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.91kcal 2.5.2g 中 8.66kcal 3.0.6g</p>	ぎゅうにゅう ひじき たちうお だいず こむぎ こめ あぶら こんにやく さとう でんぶん にんじん しょうが すだち きゅうり キャベツ	<b>旬の魚・野菜・果物</b> <p>さんま たちうお きゅうり ながなす すだち くり ぶどう なし</p>		<b>味めぐり</b> <p>今月は、愛媛県の特産品を使った「もち麦ご飯」と郷土料理の「じゃこてん」です。もち麦は、はだか麦の一種で、他の種類の麦に比べて粘りがあり、もちもちとした食感が特徴です。愛媛県は、もち麦の生産量が全国一位です。じゃこてんは、小魚を骨ごとすりつぶして油で揚げたもので、カルシウムが豊富に含まれています。じゃこてんは、そのままでも食べられますが、おでんや鍋料理、炒め物など、さまざまな料理に使われます。</p>																					
<b>23日</b> <p>しゅうぶん ひ 秋分の日</p>	<b>24日</b> <p>ホキの ごみあげ チキンピラフ ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.01kcal 2.4.7g 中 7.64kcal 3.0.7g</p>	ぎゅうにゅう たまご とりにく ベーコン ホキ こめ あぶら マカロニ こむぎ えだまめ たまねぎ にんじん かぼちや キャベツ トマト セロリ	<b>25日</b> <p>たこの いそあげ うめごはん にゅうめん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.26kcal 2.0.6g 中 8.01kcal 2.5.9g</p>	ぎゅうにゅう たご あおのり たまご うめ そうめん あぶら じゃがいも こむぎ うめ しそ たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	<b>26日</b> <p>きわかめの サラダ (中)のむヨーグルト パン じゃがいもの カレーふうみ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.96kcal 2.2.3g 中 7.95kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう ぶたにく きわかめ くわい (中)ヨーグルト パン こめ じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん キャベツ きゅうり	<b>27日 味めぐり…愛媛県</b> <p>ちぎりじゃこてん もちむぎ ごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.18kcal 2.1.6g 中 7.81kcal 2.6.2g</p>	ぎゅうにゅう たまご みそ じゃこすりみ あぶら こめ もちむぎ さとう さとう こむぎ たまねぎ ねぎ ごぼう にんじん キャベツ こまつな	<b>30日</b> <p>たちうおのからあげ すだちふうみづけ ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.91kcal 2.5.2g 中 8.66kcal 3.0.6g</p>	ぎゅうにゅう ひじき たちうお だいず こむぎ こめ あぶら こんにやく さとう でんぶん にんじん しょうが すだち きゅうり キャベツ	<b>旬の魚・野菜・果物</b> <p>さんま たちうお きゅうり ながなす すだち くり ぶどう なし</p>		<b>味めぐり</b> <p>今月は、愛媛県の特産品を使った「もち麦ご飯」と郷土料理の「じゃこてん」です。もち麦は、はだか麦の一種で、他の種類の麦に比べて粘りがあり、もちもちとした食感が特徴です。愛媛県は、もち麦の生産量が全国一位です。じゃこてんは、小魚を骨ごとすりつぶして油で揚げたもので、カルシウムが豊富に含まれています。じゃこてんは、そのままでも食べられますが、おでんや鍋料理、炒め物など、さまざまな料理に使われます。</p>																														
<b>30日</b> <p>たちうおのからあげ すだちふうみづけ ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.91kcal 2.5.2g 中 8.66kcal 3.0.6g</p>	ぎゅうにゅう ひじき たちうお だいず こむぎ こめ あぶら こんにやく さとう でんぶん にんじん しょうが すだち きゅうり キャベツ	<b>旬の魚・野菜・果物</b> <p>さんま たちうお きゅうり ながなす すだち くり ぶどう なし</p>		<b>味めぐり</b> <p>今月は、愛媛県の特産品を使った「もち麦ご飯」と郷土料理の「じゃこてん」です。もち麦は、はだか麦の一種で、他の種類の麦に比べて粘りがあり、もちもちとした食感が特徴です。愛媛県は、もち麦の生産量が全国一位です。じゃこてんは、小魚を骨ごとすりつぶして油で揚げたもので、カルシウムが豊富に含まれています。じゃこてんは、そのままでも食べられますが、おでんや鍋料理、炒め物など、さまざまな料理に使われます。</p>																																							

松山市学校給食の 今月の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) たら(アメリカ) たちうお(愛媛) さんま(北海道・宮城) えび(インドネシア) たご(愛媛) 小煮干(愛媛) かまぼこ(北海道) 豆腐・厚揚げ・油揚げ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道) じゃがいも(北海道) 玉葱(愛媛・北海道) にんじん(北海道) かぼちや(北海道・愛媛) きゅうり(愛媛・熊本・宮崎) 里芋(大分) ピーマン(愛媛・宮崎) キャベツ(長野・群馬・愛媛・熊本) こまつな(愛媛・福岡・徳島) チンゲンサイ(徳島・静岡・長野) 長なす(愛媛) ごぼう(岡山) ねぎ(香川・高知・徳島) しょうが(高知・熊本) パセリ(長野・香川) セロリ(長野) しめじ(香川・愛媛) えのきたけ(愛媛・熊本・宮崎) トマト(愛媛・熊本・北海道) 梨(徳島・大分・福岡) ぶどう(愛媛) わかめ(徳島・兵庫) すき昆布(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

※ 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>