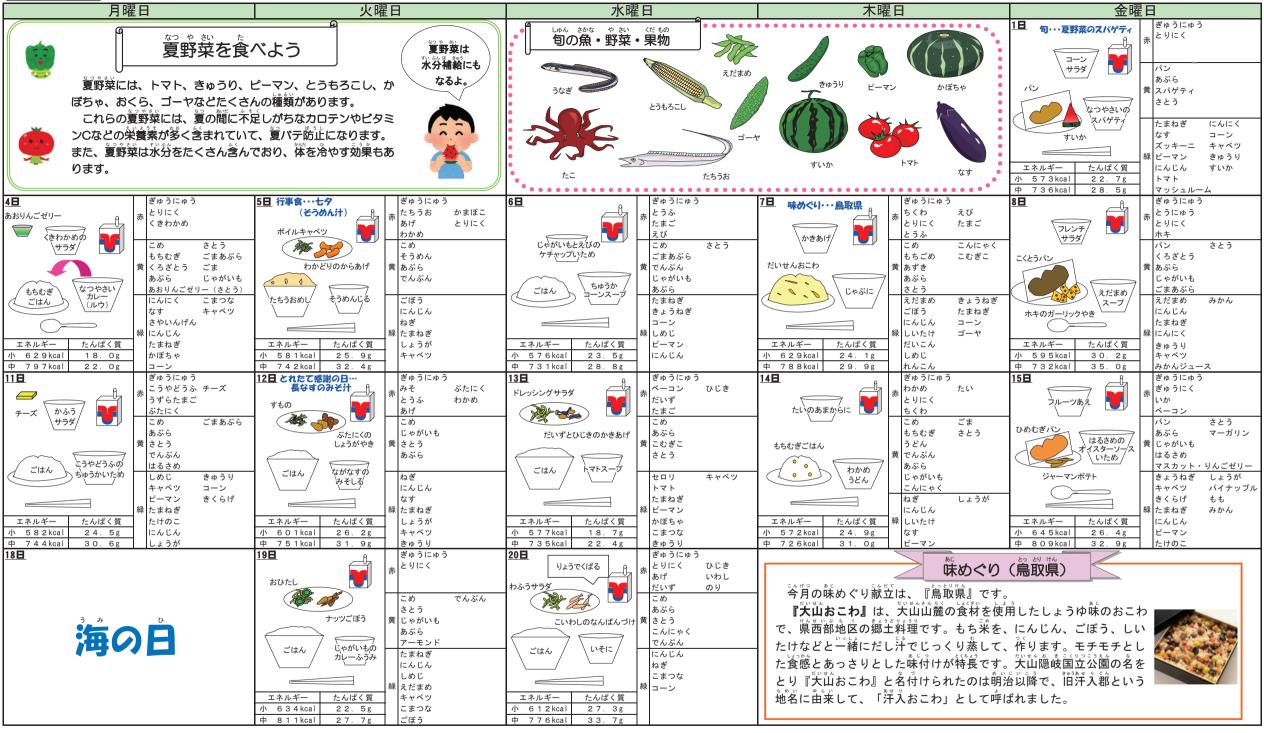
| 推那小 たちばな小 余土小さくら小 双葉小 雄新中 垣生中 余土中 売山

B班

令和4年7月 予定献立表

松山市垣生学校給食共同調理場



「 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) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) たちうお(長崎) いわし(鹿児島) 豆腐(カナダ) あげ(カナダ・アメリカ) かまぼこ・平天(北海道) ちくわ(インド) ゴーヤ(宮崎) れんこん(徳島) 枝豆(愛媛・北海道・徳島) 大豆(北海道) かぼちゃ(中南米・宮崎・愛媛・ニュージーランド) 長なす(愛媛・熊本・松山) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本・北海道) ピーマン(宮崎・愛媛・長野) トマト(愛媛・熊本・高知・北海道) ひじき(松山) わかめ(宮城) 茎わかめ(徳島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・長野) たまねぎ(松山・愛媛) とうもろこし(北海道) しめじ(香川・福岡) しいたけ(長野) たけのこ(愛媛) きくらげ(愛媛) すいか(愛媛・鳥取・石川・大分・千葉・山形・長野・新潟)

※(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【熱やカ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】

(き) ・・・ 黄のグループ [熱や力のもととなる食べ物] (みどり)・・・ 縁のグループ [外や力のもととなる食べ物] エネルギー・たんぱく質の値は、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づいて算出しています。

味めぐり…日本の味めぐり献立 ┓… 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。 また、不明な点がありましたら、学校を通して担当調理場にご相談ください。
 - 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

