

令和6年4月予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます!</p>	<p>9日</p> <p>赤 あつあげとあおなのにびたし</p> <p>黄 ごはん じゃがいものそぼろに</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 588kcal 23.6g 中 788kcal 32.5g</p>	<p>10日</p> <p>赤 こざかな フレンチサラダ</p> <p>黄 チキンピラフ クリームシチュー</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 575kcal 24.0g 中 727kcal 29.4g</p>	<p>11日 とれたて感謝の日…燻煮(ひじき)</p> <p>赤 すだちふうみづけ</p> <p>黄 ししゃものからあげ(小)2び(中)3び</p> <p>緑 ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 579kcal 24.8g 中 756kcal 31.7g</p>	<p>12日</p> <p>赤 とりにくのトマトソースに</p> <p>黄 パン きなこまめ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 609kcal 31.8g 中 762kcal 40.0g</p>
<p>15日</p> <p>赤 すもの さば わかめ</p> <p>黄 さばのしょうがに</p> <p>緑 ごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 561kcal 21.3g 中 728kcal 26.4g</p>	<p>16日</p> <p>赤 カラマンダリン</p> <p>黄 かきあげ</p> <p>緑 もちむぎごはん わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 564kcal 20.4g 中 714kcal 25.0g</p>	<p>17日</p> <p>赤 にくだんごのあまずい</p> <p>黄 いろどりごはん やさいたつぷりスープ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 560kcal 23.3g 中 712kcal 29.1g</p>	<p>18日</p> <p>赤 のり ホキのからあげ</p> <p>黄 のり</p> <p>緑 ごはん とうふのごもくあんかけ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 31.3g 中 781kcal 38.9g</p>	<p>19日</p> <p>赤 とうふのり</p> <p>黄 ホキ</p> <p>緑 じゃがいも さとう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 28.0g 中 763kcal 34.4g</p>
<p>22日</p> <p>赤 チキンチキン ごぼう</p> <p>黄 ごはん ワンタンスープ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 592kcal 26.1g 中 767kcal 31.3g</p>	<p>23日 味めぐり…愛媛県(たけのご飯 鯛のからあげ)キャベツのおひたし</p> <p>赤 たけのご飯 鯛のからあげ</p> <p>黄 たけのご飯 とうふじる</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 560kcal 25.6g 中 712kcal 32.1g</p>	<p>24日</p> <p>赤 はるキャベツのサラダ</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 589kcal 26.7g 中 747kcal 33.1g</p>	<p>25日</p> <p>赤 チーズ コーンサラダ</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 616kcal 22.3g 中 778kcal 26.9g</p>	<p>26日 とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ</p> <p>赤 しょうゆドレッシングサラダ</p> <p>黄 こくとうパン はるキャベツのポトフ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 610kcal 29.0g 中 764kcal 35.9g</p>
<p>令和6年度も食材価格高騰分を松山市が負担し、児童生徒の給食費は据え置きます</p> <p>近年の物価高騰により、学校給食用食材も値上がりしていますが、松山市が値上がり分を負担し、保護者の皆様の経済的負担を増やすことなく、栄養バランスと量が保たれた給食を引き続き提供します。</p>	<p>30日 行事食…入学・進級祝い(松山鮓)</p> <p>赤 しそひじきあえ</p> <p>黄 とりにくのからあげ</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 599kcal 23.0g 中 729kcal 31.2g</p>	<p>あじ えひめ けん 味めぐり【愛媛県】</p> <p>『たけのご飯』は、旬のたけのこを使った春の代表的な料理です。新鮮なものは、身がやわらかくえぐみが少なく甘みのあるうま味とシャキシャキした歯ごたえが特徴です。愛媛県で栽培されるたけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で松山市湯山地区で採れるものが有名です。昔、宮本作右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。</p>		<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>たい さやえんどう パセリ わかめ はるキャベツ レタス たけのこ カラマンダリン きよみタンゴール</p>

豚肉・鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知) あげ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) のり(佐賀) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たまねぎ(松山・北海道・愛媛) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本) だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡) パセリ(香川・徳島・愛媛) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) わかめ(宮城) こんぶ(北海道)

※ (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品】
 黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
 緑(みどり) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

味めぐり…日本の味めぐり献立
 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
 ☺…契約農家の野菜を使ったメニュー(食品は太字)

※ 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、不明な点がございましたら、学校を通して担当調理場にご相談ください。
 ※ 松山市学校給食のホームページ … <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>

