



令和3年4月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>旬の魚・野菜・果物</p> </div> <div style="width: 35%; text-align: center;"> <p>佐賀県の味めぐり</p> <p>「だぶ」は、唐津市でお祝いなどの時に、集落の人が共同で作ってきた郷土料理です。一度にたくさん作る汁物で、煮崩れしやすい材料は使わず、水を多く入れて「ざぶざぶ」作ることから、「だぶ」と呼ばれるようになりました。</p> <p>また、佐賀県北西部の港町である呼子という地域では、海の幸がよく獲れます。特に、いろいろな種類の「いか」が年中水揚げされます。天日干しの「いか」は、四季を通じた呼子の風景となっています。</p> </div> <div style="width: 25%;"> </div> </div>				
<p>9日</p> <p>かいそうサラダ パン ポークビーンズ きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 672kcal 28.5g 中 836kcal 35.2g</p>	<p>12日</p> <p>きゅうにゅう ぶたにく あげ えび とりにく こめ じゃがいも もちむぎ でんぶん さとう あぶら</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 25.7g 中 783kcal 32.3g</p>	<p>13日</p> <p>チーズ ホキ フルーツソース コーンピラフ やさしいつばり スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 651kcal 29.0g 中 818kcal 36.3g</p>	<p>14日</p> <p>かぼちゃとにぼしの かきあげ ごはん こうやどうふの ちゅうかいため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 659kcal 25.0g 中 849kcal 31.2g</p>	<p>15日</p> <p>さわらのからあげ いそあえ ごはん さんさいうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 609kcal 26.8g 中 770kcal 33.2g</p>
<p>16日 とれたて感謝の日… 春キャベツのポトフ</p> <p>いちご ジャム ドレッシング サラダ パン はるキャベツの ポトフ だいきりうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 637kcal 25.2g 中 792kcal 29.8g</p>	<p>19日</p> <p>きゅうにゅう ぶたにく チーズ とりにく こめ さとう もちむぎ くるぎとう あぶら じゃがいも にんにく グリーンピース にんにく たまねぎ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 650kcal 22.8g 中 843kcal 32.8g</p>	<p>20日 旬…ひじきのいために</p> <p>ひじき なつとう (中)なつとう ごはん にくじゃが</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 626kcal 23.7g 中 832kcal 32.2g</p>	<p>21日</p> <p>ホキ わかめ はるさめ じゃがいも さとう あぶら しょうが にんにく きょうねぎ たまねぎ たけのこ エリンギ パイナップル</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 21.4g 中 803kcal 26.3g</p>	<p>22日</p> <p>のりの つくねあげ つくね だいのすもの はるキャベツの みそしる ごはん クリーム シチュー オムレツ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 635kcal 21.8g 中 806kcal 26.5g</p>
<p>23日</p> <p>ひじきサラダ こめパン あぶら じゃがいも でんぶん さとう たまねぎ マッシュルーム えだまめ にんにく コーン キャベツ きゅうり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 647kcal 30.4g 中 808kcal 38.1g</p>	<p>26日 味めぐり…佐賀県</p> <p>いかのてんぷら さんしょくあえ ごはん だぶ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 595kcal 24.8g 中 767kcal 31.6g</p>	<p>27日 行事食…入学・進級お祝い (松山餅)</p> <p>わかどりのからあげ キャベツのおひたし まつやますし すまじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 26.0g 中 784kcal 32.9g</p>	<p>28日</p> <p>イタリアン サラダ パン ミート スパゲティ カラマンダリン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 656kcal 26.9g 中 812kcal 32.0g</p>	<p>29日</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">昭和の日</p>
<p>30日</p> <p>きりぼしだいごんの ちゅうかサラダ ごはん ぶたにくの みそいため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 631kcal 27.4g 中 790kcal 33.0g</p>	<p>31日</p> <p>ぎゅうにゅう みそ あげ どうふ ぶたにく こめ でんぶん さとう はるさめ ごまあぶら たまねぎ きくらげ きゅうり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 631kcal 27.4g 中 790kcal 33.0g</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・九州・鹿児島・宮崎・香川) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さわら(長崎) ホキ(ニュージーランド) むきえび(インドネシア) いか(中南米) すり身(北海道) 豆腐・あげ(カナダ) 押しもち麦(愛媛) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) たまねぎ(松山) パセリ(香川・愛媛・徳島) にんにく(徳島・鹿児島・長崎) ねぎ(香川・愛媛・高知・徳島・熊本) ピーマン(宮崎・高知・熊本・鹿児島) ほうれん草(愛媛・徳島・福岡) こまつな(愛媛・徳島・福岡) しょうが(高知・熊本) 新キャベツ(松山・愛媛・熊本・鹿児島・福岡・愛知) レタス(愛媛・香川・岡山・徳島・兵庫) ごぼう(岡山・宮崎・青森・熊本・鹿児島・北海道) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・福岡) 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】
 ☺ … 松山とれたて食品を使った料理(食材は太字にしています)

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
 …三津浜独自献立の日

※ 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>