



Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 金曜日) and rows for specific dates (4日 to 29日). Each cell contains a meal illustration, ingredients, and nutritional information.

味めぐり【愛媛県】 section featuring a large illustration of a bowl of rice with vegetables and text describing the theme of using local products from Ehime Prefecture.

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) さば(岩手・九州) いわし(鹿児島) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(南米) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) 平天・ちくわ(北海道・ベトナム) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) じゃがいも(北海道) さつまいも(徳島・熊本・鹿児島・千葉) かぼちゃ(北海道) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・栃木・群馬) にんじん(北海道) キャベツ(愛媛・長野・熊本・群馬・福岡) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) だいこん(北海道・青森・愛媛) たけのこ(愛媛) たまねぎ(北海道) なし(大分・福岡) りんご(青森・長野・岩手) 栗(愛媛) 里芋(九州) れんこん(徳島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・広島・福岡) まいたけ(福岡・新潟) エリンギ(香川・福岡・広島) しいたけ(日本) きくらげ(松山) わかめ(日本)

※ (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・・・日本の味めぐり献立 旬・・・旬の食材を生かした献立 三津浜独自献立の日 ※ 週に1回程度みかんジュースが付きます。 ※ 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