



# 令和2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: 20%;"> <p><b>旬の魚・野菜・果物</b></p> <p>たい 春キャベツ パセリ さやえんどう わかめ レタス カラマンダリン たけのこ</p> </div> <div style="width: 40%; text-align: center;"> <p><b>福岡県の味めぐり</b></p> <p>今年度も、日本各地の味めぐりです。 今月は、福岡県の味めぐりです。 「がめ煮」は福岡県の郷土料理です。がめ煮には、鶏肉やれんこん、ごぼう、にんじん、こんにやく、しいたけなど、いろいろな材料が使われます。そのため、博多地方の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」という言葉から、「がめ煮」という名前がついたといわれています。がめ煮は、正月やお祭り、結婚式などのお祝い事の時に、よく作られます。</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: right;"> <p>9日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 20.4g 中 806kcal 28.2g</p> </div> </div>				
<p>13日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 631kcal 27.5g 中 819kcal 34.0g</p>	<p>14日 旬…春キャベツのみそ汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 21.8g 中 789kcal 27.1g</p>	<p>15日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 641kcal 25.7g 中 805kcal 31.7g</p>	<p>16日 味めぐり…福岡県</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 635kcal 26.2g 中 804kcal 32.1g</p>	<p>17日 どれだて感謝の日… 春キャベツのポトフ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 675kcal 26.3g 中 857kcal 32.5g</p>
<p>20日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 651kcal 29.1g 中 827kcal 36.0g</p>	<p>21日 行事食…入学・進級祝い (松山餅)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 25.2g 中 781kcal 31.0g</p>	<p>22日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 622kcal 20.5g 中 777kcal 25.3g</p>	<p>23日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 627kcal 25.2g 中 791kcal 30.9g</p>	<p>24日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 647kcal 30.9g 中 810kcal 38.3g</p>
<p>27日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 670kcal 22.6g 中 852kcal 27.7g</p>	<p>28日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 605kcal 23.1g 中 762kcal 28.1g</p>	<p>しょうわ ひ</p> <h2>昭和の日</h2>		<p>30日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 608kcal 27.7g 中 751kcal 33.5g</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) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さけ(北海道) さわら(愛媛) たい(愛媛) えび(インドネシア) いか(ペルー・チリ) すり身(北海道) 豆腐・厚揚げ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道・愛知) 押しもち麦(愛媛) 青のり(愛媛) のり(三重)  
 キャベツ(愛媛・熊本・松山・鹿児島・愛知) パセリ(香川・愛媛・徳島) レタス(愛媛・香川・徳島・兵庫) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) たまねぎ(北海道・愛媛) にんじん(鹿児島・徳島・長崎) きゅうり(愛媛・高知・宮崎) こまつな(愛媛・福岡・徳島)  
 ごぼう(岡山・北海道・宮崎・青森・熊本) れんこん(佐賀) えのきたけ(愛媛・宮崎・熊本) しいたけ(北海道) きくらげ(愛媛) たけのこ(九州) カラマンダリン(愛媛) 清見タンゴール(愛媛) わかめ(宮城) ひじき(松山) ぜんまい(四国)

※ (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  
**どれだて感謝の日**…松山産の食材を生かした献立

※ 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>  
 ※ 地産地消に取り組んでいます。今月から「たまねぎ」が北条産です。

