



Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 金曜日) and rows for dates (3日 to 28日). Each cell contains a meal plan with illustrations, ingredients, and nutritional information.

建国記念の日

学校給食で食べたい我が家の献立

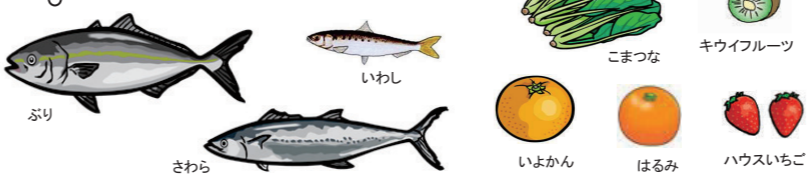
ご家庭で食べられている献立を、学校給食にとり入れました。26日(水)に登壇します。お楽しみに。

秋田県の味めぐり

今月は、秋田県の味めぐりです。「いものこ汁」は、秋田県の郷土料理です。秋田県では秋の実りの時期になると、仲間同士で集まっていものこ汁を作って食べる「いものこ会」と呼ばれる風習があるそうです。



旬の魚・野菜・果物



節分はどうして豆をまくの?

節分は、立春の日の前日を言います。昔の暦では、立春の日から新しい1年が始まるとされていました。節分の日には、悪いことを追い払い、新年をよい年にしようという願いを込めて、豆をまいたのです。

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・宮崎・鹿児島) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たら(アメリカ) えび(インドネシア) さわかめ(愛媛) さけ(北海道) いわし(千葉・愛媛) すり身・平天(北海道) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) じゃがいも(北海道・長崎・鹿児島・愛媛) さつまいも(徳島・熊本・千葉) こまつな(愛媛・福岡・徳島) たまねぎ(北海道・愛媛) にんじん(長崎・鹿児島) キャベツ(愛媛・愛知) きゅうり(愛媛・高知・宮崎) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島) だいこん(熊本・長崎・愛媛・鹿児島・徳島) ごぼう(北海道・青森・岡山) 庄大根(松山) ほうれん草(愛媛・徳島) 白菜(愛媛・熊本・徳島・鳥取・長崎・兵庫) 里芋(九州) れんこん(徳島) しめじ(香川) まいたけ(福岡・香川) しいたけ(大分) たけのこ(愛媛) きくらげ(愛媛) りんご(青森) 伊予柑(松山) はるみ(愛媛) わかめ・茎わかめ(徳島) 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】 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 ※ 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/kyuusoku/gakkoukyusoku.html