

給食では、地域でとれた野菜や果物などの食材を取り入れるようにしています。新玉調理場では、4月～7月まで北条地区でとれた「たまねぎ」を使用する予定です。献立表に「たまねぎ」と表示しています。



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
旬の魚・野菜・果物				
福岡県の味めぐり				
<p>今年度も、『味めぐり』として、日本各地の郷土料理や特産品を使った献立をとり入れます。今月は、福岡県の味めぐりです。</p> <p>「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>				
<p>13日</p> <p>ちくわのかおりあげ キャベツのおひたし</p> <p>ごはん にくじゃが</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 620kcal 20.5g 中 786kcal 25.0g</p>	<p>14日 旬…春キャベツのみそ汁</p> <p>えびてん あまずけ</p> <p>ごはん はるキャベツのみそ汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 21.8g 中 790kcal 27.1g</p>	<p>15日</p> <p>ひじき サラダ</p> <p>パン ミートスパゲティ</p> <p>きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 631kcal 25.0g 中 792kcal 30.8g</p>	<p>16日 味めぐり…福岡県</p> <p>さわらのたつたあげ こまつなのおひたし</p> <p>ごはん がめに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 635kcal 26.2g 中 804kcal 32.1g</p>	<p>17日 とれたて感謝の日… 春キャベツのポトフ</p> <p>こぼしのいそかあげ かいそうサラダ</p> <p>ごはん はるキャベツのポトフ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 614kcal 21.1g 中 777kcal 25.5g</p>
<p>20日</p> <p>いかのさらさあげ だいたず</p> <p>レモンふうみづけ</p> <p>ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 642kcal 28.1g 中 816kcal 34.7g</p>	<p>21日 行事食…入学・進級祝い (松山餅)</p> <p>わかどりの こらみあげ</p> <p>まつやまずし とうふじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 614kcal 25.2g 中 783kcal 31.0g</p>	<p>22日</p> <p>コーン サラダ</p> <p>いちごゼリー</p> <p>チキンピラフ クリームスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 633kcal 19.2g 中 788kcal 23.4g</p>	<p>23日</p> <p>パンサンス のり</p> <p>ごはん あつあげのみそ汁</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>とりにくの トマトソースに</p> <p>こめパン たつたあげ</p> <p>ポイルやさい</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 614kcal 31.6g 中 759kcal 39.3g</p>
<p>27日</p> <p>フレンチ サラダ</p> <p>チーズ</p> <p>むぎごはん カレーライス(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 653kcal 21.2g 中 820kcal 25.3g</p>	<p>28日</p> <p>さけのピリカラフル</p> <p>カラマンダリン</p> <p>ごはん さんさいうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 26.3g 中 779kcal 33.4g</p>	<p>29日</p> <p>しょうわ ひ</p> <p>昭和の日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 645kcal 27.7g 中 808kcal 34.0g</p>	<p>30日</p> <p>しょうゆドレッシング サラダ</p> <p>パン ポークビーンズ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 645kcal 27.7g 中 808kcal 34.0g</p>	<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます</p> <p>にゅうがく しんきゅう</p> <p>にんじん たまねぎ キャベツ こまつな</p>

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
 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/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>