

給食では、地域でとれた野菜や果物を取り入れるようにしています。5月の「たまねぎ」は、北条地区でとれたものを使用する予定です。

令和3年 5月 予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
3日 憲法記念日 エネルギー たんぱく質 小 657kcal 26.8g 中 818kcal 32.9g	4日 みどりの日 エネルギー たんぱく質 小 651kcal 26.5g 中 814kcal 32.5g	5日 こどもの日 エネルギー たんぱく質 小 633kcal 24.0g 中 815kcal 28.8g	6日 エネルギー たんぱく質 小 657kcal 26.8g 中 818kcal 32.9g	7日 行事食…八十八夜(茶飯) エネルギー たんぱく質 小 621kcal 20.8g 中 788kcal 25.6g
10日 エネルギー たんぱく質 小 650kcal 21.8g 中 841kcal 27.4g	11日 エネルギー たんぱく質 小 651kcal 26.5g 中 814kcal 32.5g	12日 旬…えんどうごはん エネルギー たんぱく質 小 633kcal 24.0g 中 815kcal 28.8g	13日 エネルギー たんぱく質 小 645kcal 30.3g 中 806kcal 36.5g	14日 旬…そら豆のかきあげ エネルギー たんぱく質 小 625kcal 24.3g 中 798kcal 30.4g
17日 エネルギー たんぱく質 小 634kcal 25.3g 中 805kcal 31.8g	18日 エネルギー たんぱく質 小 639kcal 26.2g 中 798kcal 32.2g	19日 エネルギー たんぱく質 小 656kcal 30.5g 中 831kcal 37.8g	20日 エネルギー たんぱく質 小 642kcal 24.2g 中 812kcal 29.1g	21日 エネルギー たんぱく質 小 641kcal 27.0g 中 817kcal 32.8g
24日 エネルギー たんぱく質 小 611kcal 25.3g 中 792kcal 31.2g	25日 味めぐり…長崎県 エネルギー たんぱく質 小 635kcal 31.0g 中 811kcal 39.3g	26日 エネルギー たんぱく質 小 617kcal 22.8g 中 784kcal 28.1g	27日 エネルギー たんぱく質 小 661kcal 22.6g 中 853kcal 30.9g	28日 どれたて感謝の日…新たまねぎのかきあげ エネルギー たんぱく質 小 610kcal 22.8g 中 768kcal 28.1g
31日 エネルギー たんぱく質 小 616kcal 27.8g 中 818kcal 37.6g	<div style="border: 2px solid pink; padding: 10px;"> <p style="text-align: center;">あじ ながさき けん 味めぐり(長崎県)</p> <p>今月の味めぐりは、長崎県です。 「長崎ちゃんぼん」は、豚肉や魚介類、ネギなどの野菜を具とした麺料理です。 明治時代中ごろに、中華料理店の中国出身の店主が、長崎県に訪れていた中国人留学生たちに、「安く栄養のある食事を提供したい。」と、考えられました。 故郷の福建省での料理をベースに考え出したのが「ちゃんぼん」の発祥とされています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>ちゃんぼん</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>長崎県</p> </div> </div> </div>			
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px;"> <p>旬の魚・野菜・果物</p> </div> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px;"> <p>かわちぼんかん</p> </div> </div>				

※ (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
 どれたて感謝の日…松山産の食材を生かした献立

※ 週に1回程度みかんジュースがつかます。
 ※ 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>

【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・四国) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さば(日本) いわし(香川) 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) 魚そうめん・平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) わかめ(宮城) じゃがいも(長崎・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・徳島) にんじん(徳島・熊本・長崎) そら豆(愛媛) えんどう豆(愛媛・和歌山) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・大分・福岡・徳島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) ごぼう(岡山・宮崎・熊本・北海道) たけのこ(愛媛) だいこん(長崎・香川・大分・鹿児島) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) なら(高知・宮崎・愛媛) 里芋(大分) 河内晩柑(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川) しいたけ(九州) きくらげ(松山) マッシュルーム(千葉) 茶(愛媛・宮崎) きわかめ(徳島・岩手)