



令和3年6月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>あじ、じゃがいも、グリーンアスパラガス、たまねぎ、ごぼう、びわ、メロン</p>	<p>1日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 609kcal 28.0g 中 757kcal 34.4g</p>	<p>2日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 634kcal 24.8g 中 800kcal 29.9g</p>	<p>3日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 636kcal 21.7g 中 798kcal 26.8g</p>	<p>4日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 645kcal 22.5g 中 840kcal 28.1g</p>
<p>7日 味めぐり…愛媛県</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 602kcal 25.4g 中 789kcal 33.1g</p>	<p>8日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 599kcal 25.3g 中 752kcal 30.3g</p>	<p>9日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 643kcal 24.4g 中 812kcal 30.4g</p>	<p>10日 行事食…歯と口の健康週間 (アーモンドいりカミカミチップ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 24.2g 中 798kcal 30.0g</p>	<p>11日 行事食…入梅 (梅ごはん)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 603kcal 28.0g 中 775kcal 35.9g</p>
<p>14日 旬…あじフライ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 21.3g 中 760kcal 25.8g</p>	<p>15日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 700kcal 28.5g 中 874kcal 35.3g</p>	<p>16日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 620kcal 22.1g 中 774kcal 26.9g</p>	<p>17日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 634kcal 25.3g 中 797kcal 31.1g</p>	<p>18日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 653kcal 25.5g 中 824kcal 31.5g</p>
<p>21日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 680kcal 27.5g 中 838kcal 33.5g</p>	<p>22日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 649kcal 29.6g 中 824kcal 37.2g</p>	<p>23日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 598kcal 21.8g 中 762kcal 27.4g</p>	<p>24日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 632kcal 25.9g 中 799kcal 32.4g</p>	<p>25日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 602kcal 21.5g 中 752kcal 25.8g</p>
<p>28日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 673kcal 24.0g 中 834kcal 28.8g</p>	<p>29日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 671kcal 29.8g 中 836kcal 37.1g</p>	<p>30日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 26.8g 中 764kcal 32.7g</p>	<p>えひめけん あじ 愛媛県の味めぐり</p> <p>今月は愛媛県の味めぐりです。松山市の今出港は、海底が砂地となっており、「たこ」のえさとなるえびや貝などが豊富です。潮の流れが速いため、身の締まったおいしい「たこ」が獲れます。『たこ飯』は、「たこ」の味がよくなる春から夏にかけて食べる郷土料理のひとつです。</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・鹿児島・宮崎) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) むきえび(インドネシア) あじ(長崎) いわし(日本) たこ(愛媛) 平天(北海道) 豆腐・あげ(カナダ) 押もち麦(愛媛) じゃがいも(長崎・愛媛) たまねぎ(愛媛・松山) グリーンアスパラガス(愛媛・香川・熊本・長野) にんじん(徳島・長崎) ピーマン(宮崎・愛媛・高知・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・福岡・徳島・茨城・群馬) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) ごぼう(岡山・宮崎・青森) さやいんげん(北海道) ミノトマト(愛媛・宮崎・熊本・松山・香川) なら(高知・宮崎・愛媛) みつば(高知・大分・福岡・徳島) えのき(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) エリンギ(香川・広島・福岡) メロン(熊本・愛知) 梅干し(和歌山) ひじき(松山) 昆布(北海道)

※ (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。
 ※ 味めぐり…日本の味めぐり
 ※ 旬…旬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>