



# 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>旬の魚・野菜・果物</p> </div> <div style="width: 40%; text-align: center;"> <p>福岡県の味めぐり</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」という名前がつけられ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> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 585kcal</td><td>21.5g</td></tr> <tr><td>中 782kcal</td><td>29.6g</td></tr> </table> </div> </div>					エネルギー	たんぱく質	小 585kcal	21.5g	中 782kcal	29.6g																								
エネルギー	たんぱく質																																	
小 585kcal	21.5g																																	
中 782kcal	29.6g																																	
<p>13日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 626kcal</td><td>28.4g</td></tr> <tr><td>中 812kcal</td><td>35.1g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 626kcal	28.4g	中 812kcal	35.1g	<p>14日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 620kcal</td><td>26.4g</td></tr> <tr><td>中 788kcal</td><td>33.6g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 620kcal	26.4g	中 788kcal	33.6g	<p>15日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 648kcal</td><td>27.7g</td></tr> <tr><td>中 812kcal</td><td>34.1g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 648kcal	27.7g	中 812kcal	34.1g	<p>16日 味めぐり…福岡県</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 634kcal</td><td>26.0g</td></tr> <tr><td>中 803kcal</td><td>31.9g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 634kcal	26.0g	中 803kcal	31.9g	<p>17日 どれたて感謝の日…春キャベツのポトフ</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 585kcal</td><td>20.0g</td></tr> <tr><td>中 752kcal</td><td>25.2g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 585kcal	20.0g	中 752kcal	25.2g
エネルギー	たんぱく質																																	
小 626kcal	28.4g																																	
中 812kcal	35.1g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 620kcal	26.4g																																	
中 788kcal	33.6g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 648kcal	27.7g																																	
中 812kcal	34.1g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 634kcal	26.0g																																	
中 803kcal	31.9g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 585kcal	20.0g																																	
中 752kcal	25.2g																																	
<p>20日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 650kcal</td><td>29.0g</td></tr> <tr><td>中 825kcal</td><td>35.9g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 650kcal	29.0g	中 825kcal	35.9g	<p>21日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 627kcal</td><td>25.2g</td></tr> <tr><td>中 791kcal</td><td>30.9g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 627kcal	25.2g	中 791kcal	30.9g	<p>22日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 617kcal</td><td>25.7g</td></tr> <tr><td>中 752kcal</td><td>28.3g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 617kcal	25.7g	中 752kcal	28.3g	<p>23日 行事食…入学・進級祝い(松山産)</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 613kcal</td><td>25.2g</td></tr> <tr><td>中 781kcal</td><td>31.0g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 613kcal	25.2g	中 781kcal	31.0g	<p>24日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 619kcal</td><td>27.6g</td></tr> <tr><td>中 768kcal</td><td>34.1g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 619kcal	27.6g	中 768kcal	34.1g
エネルギー	たんぱく質																																	
小 650kcal	29.0g																																	
中 825kcal	35.9g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 627kcal	25.2g																																	
中 791kcal	30.9g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 617kcal	25.7g																																	
中 752kcal	28.3g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 613kcal	25.2g																																	
中 781kcal	31.0g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 619kcal	27.6g																																	
中 768kcal	34.1g																																	
<p>27日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 653kcal</td><td>21.2g</td></tr> <tr><td>中 840kcal</td><td>25.8g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 653kcal	21.2g	中 840kcal	25.8g	<p>28日 旬…春キャベツのみぞ汁</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 611kcal</td><td>21.8g</td></tr> <tr><td>中 790kcal</td><td>27.1g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 611kcal	21.8g	中 790kcal	27.1g	<p>29日</p> <h2 style="color: orange;">昭和の日</h2>		<p>30日</p> <table border="1"> <tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr> <tr><td>小 644kcal</td><td>25.7g</td></tr> <tr><td>中 813kcal</td><td>31.9g</td></tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	小 644kcal	25.7g	中 813kcal	31.9g												
エネルギー	たんぱく質																																	
小 653kcal	21.2g																																	
中 840kcal	25.8g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 611kcal	21.8g																																	
中 790kcal	27.1g																																	
エネルギー	たんぱく質																																	
小 644kcal	25.7g																																	
中 813kcal	31.9g																																	
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます</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>