

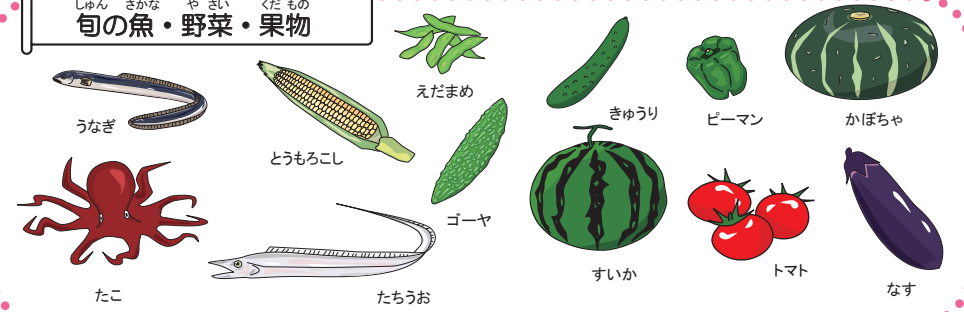
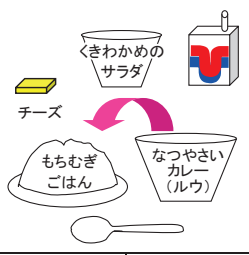

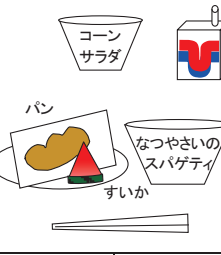
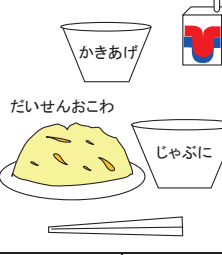

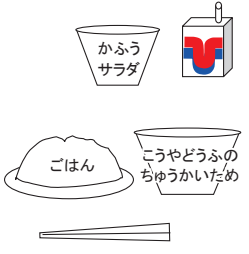


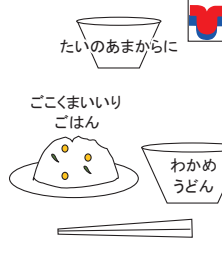

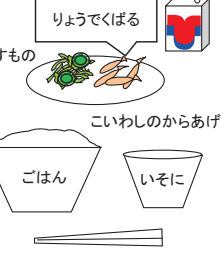
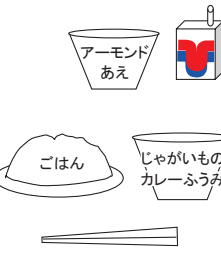



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日																															
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;">  <p>夏野菜を食べよう</p> <p>夏野菜には、トマト、きゅうり、ピーマン、とうもろこし、かぼちゃ、おくら、ゴーヤなどたくさんの種類があります。これらの夏野菜には、夏の間に不足しがちなカロテンやビタミンCなどの栄養素が多く含まれていて、夏バテ防止になります。また、夏野菜は水分をたくさん含んでおり、体を冷やす効果もあります。</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>夏野菜は水分補給にもなるよ。</p>  </div> <div style="width: 40%; border: 2px dashed red; padding: 5px;"> <p>旬の魚・野菜・果物</p>  </div> </div>																																							
<p>4日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 627kcal</td><td>21.6g</td></tr> <tr><td>中 801kcal</td><td>26.0g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 627kcal	21.6g	中 801kcal	26.0g	<p>5日 行事食…七夕 (ぞうめん汁)</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 577kcal</td><td>25.3g</td></tr> <tr><td>中 736kcal</td><td>31.6g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 577kcal	25.3g	中 736kcal	31.6g	<p>6日 旬…夏野菜のスパゲティ</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 605kcal</td><td>25.1g</td></tr> <tr><td>中 743kcal</td><td>28.4g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 605kcal	25.1g	中 743kcal	28.4g	<p>7日 味めぐり…鳥取県</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 635kcal</td><td>23.7g</td></tr> <tr><td>中 796kcal</td><td>29.3g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 635kcal	23.7g	中 796kcal	29.3g	<p>8日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 646kcal</td><td>30.1g</td></tr> <tr><td>中 809kcal</td><td>37.2g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 646kcal	30.1g	中 809kcal	37.2g
エネルギー	たんぱく質																																						
小 627kcal	21.6g																																						
中 801kcal	26.0g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 577kcal	25.3g																																						
中 736kcal	31.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 605kcal	25.1g																																						
中 743kcal	28.4g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 635kcal	23.7g																																						
中 796kcal	29.3g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 646kcal	30.1g																																						
中 809kcal	37.2g																																						
<p>11日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 549kcal</td><td>22.5g</td></tr> <tr><td>中 712kcal</td><td>28.6g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 549kcal	22.5g	中 712kcal	28.6g	<p>12日 とれたて感謝の日…長なすのみぞ汁</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 597kcal</td><td>26.2g</td></tr> <tr><td>中 747kcal</td><td>32.0g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 597kcal	26.2g	中 747kcal	32.0g	<p>13日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 581kcal</td><td>24.1g</td></tr> <tr><td>中 738kcal</td><td>29.6g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 581kcal	24.1g	中 738kcal	29.6g	<p>14日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 582kcal</td><td>23.5g</td></tr> <tr><td>中 739kcal</td><td>29.2g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 582kcal	23.5g	中 739kcal	29.2g	<p>15日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 655kcal</td><td>30.2g</td></tr> <tr><td>中 784kcal</td><td>32.9g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 655kcal	30.2g	中 784kcal	32.9g
エネルギー	たんぱく質																																						
小 549kcal	22.5g																																						
中 712kcal	28.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 597kcal	26.2g																																						
中 747kcal	32.0g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 581kcal	24.1g																																						
中 738kcal	29.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 582kcal	23.5g																																						
中 739kcal	29.2g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 655kcal	30.2g																																						
中 784kcal	32.9g																																						
<p>18日</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">海の日</p>		<p>19日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 601kcal</td><td>25.9g</td></tr> <tr><td>中 763kcal</td><td>31.8g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 601kcal	25.9g	中 763kcal	31.8g	<p>20日</p>  <table border="1"> <tr><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th></tr> <tr><td>小 581kcal</td><td>21.3g</td></tr> <tr><td>中 741kcal</td><td>26.0g</td></tr> </table>		エネルギー	たんぱく質	小 581kcal	21.3g	中 741kcal	26.0g	<p>味めぐり (鳥取県)</p> <p>今月の味めぐり献立は、『鳥取県』です。『大山おこわ』は、大山山麓の食材を使用したしょうゆ味のおこわで、県西部地区の郷土料理です。もち米を、にんじん、ごぼう、しいたけなどと一緒にはじ汁でじっくり蒸して、作ります。モチモチとした食感とあっさりとした味付けが特長です。大山隠岐国立公園の名をとり『大山おこわ』と名付けられたのは明治以降で、旧汗入郡という地名に由来して、「汗入おこわ」として呼ばれました。</p> 																					
エネルギー	たんぱく質																																						
小 601kcal	25.9g																																						
中 763kcal	31.8g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 581kcal	21.3g																																						
中 741kcal	26.0g																																						

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) たらちち(長崎) いわし(鹿児島) 豆腐(カナダ) あげ(カナダ・アメリカ) かまぼこ・平天(北海道) ちくわ(インド) ゴーヤ(宮崎) れんこん(徳島) 枝豆(愛媛・北海道・徳島) 大豆(北海道) かぼちゃ(中南米・宮崎・愛媛・ニュージーランド) 長なす(愛媛・熊本・松山) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本・北海道) ピーマン(宮崎・愛媛・長野) トマト(愛媛・熊本・高知・北海道) ひじき(松山) わかめ(宮城) 茎わかめ(徳島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・長野) たまねぎ(松山・愛媛) とうもろこし(北海道) しめじ(香川・福岡) しいたけ(長野) たけのこ(愛媛) きくらげ(愛媛) すいか(愛媛・鳥取・石川・大分・千葉・山形・長野・新潟)

※ (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 (き) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食べ物】
 ※ エネルギー・たんぱく質の値は、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づいて算出しています。

味めぐり…日本の味めぐり献立
 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

※ 週に1回程度みかんジュースがつきます。
 ※ 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。また、不明な点がありましたら、学校を通して担当調理場にご相談ください。
 ※ 松山市の学校給食のホームページ…<http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyuusyoku.html>

