



学校給食で食べたい 我が家の献立
ご家庭で食べられている献立を、
学校給食に取り入れました。
お楽しみに！

令和2年6月 予定献立表



Table with 5 columns (月曜日 to 金曜日) and 7 rows (1日 to 29日). Each cell contains a meal plan with illustrations, color-coded groups (赤, 黄, 緑), and nutritional information (エネルギー, たんぱく質).

千葉県味のめぐり
今日は、千葉県の味のめぐりです。
千葉県では、昔から漁業がさかんに行われてきました。特に銚子や旭、九十九里などでは、いわしの水揚げ量が多いことで有名です。いわしは刺身や塩焼き、煮付け、佃煮のほか「なめろう」「つみれ汁」「さんが焼き」「かば焼き」などの様々な料理で食べられています。

旬の魚・野菜・果物
あじ, じゃがいも, グリーンアスパラガス, ごぼう, メロン, じゃがいも, びわ

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) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) あじ(鳥取) いわし(日本) ししゃも(ヨーロッパ) えび(インドネシア) いか(ペルー・チリ) たこ(愛媛) 平天(北海道) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道・秋田) 押しもち麦(愛媛)
キャベツ(愛媛・愛知・熊本・福岡・徳島) グリーンアスパラガス(愛媛・香川・熊本・長野) じゃがいも(長崎) たまねぎ(愛媛・松山) にんじん(徳島・長崎) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) こまつな(愛媛・福岡・徳島) ごぼう(岡山) トマト(愛媛・宮崎・熊本・香川)
えのきたけ(愛媛・宮崎・熊本) しめじ(香川・福岡) エリンギ(香川) しいたけ(九州) マッシュルーム(千葉) きくらげ(愛媛) たけのこ(愛媛) メロン(愛知・熊本・愛媛) 梅干し(和歌山) くわかめ(徳島・岩手) わかめ(宮城) ひじき(松山) 青のり(愛媛) のり(九州)

※ (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】
味のめぐり... 日本味のめぐり
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
※ 週に1回程度みかんジュースがつけます。
※ 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