

Table with 5 columns (月曜日 to 金曜日) and 5 rows (11日 to 29日). Each cell contains a meal plan with illustrations of food items, color-coded labels (赤, 黄, 緑), and nutritional information (エネルギー, たんぱく質).

昭和の日

旬の魚・野菜・果物. Includes illustrations of fish (たい, わかめ), vegetables (はるキャベツ, レタス, たけのこ), and fruits (さやえんどう, カラマンダリン, きよみタンゴール).

味のめぐり【愛媛県】. Text describing the monthly menu theme '愛媛県' (Ehime Prefecture) and 'しょうゆめし' (Shoyu Meshi), mentioning local ingredients and seasonal dishes.

松山市学校給食の 今月の主な食品の予定産地. 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) めひかり(宮崎) 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・かまぼこ(北海道・アメリカ) 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(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) キャベツ(愛媛・松山・熊本・鹿児島・徳島・愛知・大分) きゅうり(愛媛・高知・宮崎) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) 白菜(長崎・熊本・大分・徳島) れんこん(徳島) パセリ(香川・徳島・愛媛・熊本) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのきたけ(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) しいたけ(長野) ぜんまい(四国) たけのこ(愛媛) きくらげ(松山) マッシュルーム(兵庫) こんぶ(東北) のり(香川) 青のり(愛媛)

※ (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…日本の味のめぐり献立 とれたて感謝の日…松山産の食材を 生かした献立 ※ 4月からパンが2回の週があります。 ※ 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HP>

