

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>味のめぐり【兵庫県】</p> <p>今月の味のめぐり献立は、『兵庫県』です。 ズワイガニは、山陰では「松葉ガニ」と呼ばれています。 松葉ガニと呼ばれる理由は、「カニを茹でるとき燃料に松の葉を使ったから」 「カニの身を水につけると松葉のように広がるから」などの説があります。 松葉ガニは、日本海に面した兵庫県の但馬地域の特産品です。 給食では、『かにたま汁』にカニを使用しています。</p> 				
<p>6日</p> <p>ビビンバ(ぐ) もちむぎごはん ちゅうかスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 57.6kcal 25.5g 中 74.7kcal 32.7g</p>	<p>7日</p> <p>さけのレモン ごはん とうふのごもくあんかけ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 63.3kcal 32.0g 中 80.8kcal 39.6g</p>	<p>8日</p> <p>しょうゆドレッシングサラダ パン クリームシチュー くるみいりだいずいり(小・中)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.6kcal 26.6g 中 74.6kcal 32.9g</p>	<p>9日</p> <p>ホキのオランダあげ コーンピラフ やさいたつぶりスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 57.9kcal 25.4g 中 75.9kcal 32.4g</p>	<p>10日</p> <p>パンサンス ごはん こうやどうふのちゅうかいため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 58.2kcal 25.0g 中 74.9kcal 31.0g</p>
<p>13日</p> <p>ヨーグルト もちむぎごはん ハヤシライス(ルウ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 67.1kcal 23.0g 中 85.2kcal 29.0g</p>	<p>14日</p> <p>ゆずふうみづけ ごはん いかにてんぷら いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.7kcal 29.6g 中 76.0kcal 37.2g</p>	<p>15日 愛媛FC応援給食</p> <p>たまごなしタルタルソース キャベツのカーンテー パーカーパン(ひめむぎパン) コーンスープ ぜっタイカワパーカー</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 64.7kcal 31.1g 中 76.0kcal 37.2g</p>	<p>16日 愛媛FC応援給食</p> <p>おひたし のり ぶたにくのからあげ えいようたつぶり! さばのたきごみごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.2kcal 31.1g 中 77.9kcal 38.9g</p>	<p>17日</p> <p>きわかめのサラダ パン ミネストローネ とりのてりやき</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 57.3kcal 30.9g 中 71.3kcal 38.4g</p>
<p>20日 味のめぐり…兵庫県</p> <p>わかめごはん かきあげ かにたま汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 60.3kcal 23.7g 中 76.9kcal 29.0g</p>	<p>21日 旬…さわらの香味揚げ</p> <p>ポイルやさい ごはん ごこまいいり ちゃんこなべ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.4kcal 26.0g 中 75.4kcal 32.4g</p>	<p>22日</p> <p>かいそうサラダ パン カレーピンス せとか(小・中)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 63.7kcal 28.6g 中 79.0kcal 35.2g</p>	<p>てん のう たん じょう び</p> <h1 style="color: red;">天皇誕生日</h1>	
<p>27日</p> <p>にくだんごのあまずし ごはん ワンタンスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 62.3kcal 22.7g 中 79.8kcal 27.4g</p>	<p>28日</p> <p>なつとう ごはん じゃがいものそばろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.8kcal 24.7g 中 75.2kcal 29.5g</p>	<p style="text-align: center;">せつぶん ひ まめ</p> <h2 style="text-align: center;">節分の日には豆をまくのはなぜ?</h2> <p>節分とは、二十四節気のひとつである立春の前日に鬼を追い払い新年を迎える行事のことをいいます。 節分には、「鬼は外、福は内」と豆をまいて、邪気を祓った後に、年齢の数だけ豆を食べて、1年の幸せを祈るといわれています。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>旬の魚・野菜・果物</p>  </div> </div>		

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) さわら(愛媛) いわし(北海道) 鮭(北海道) さば(日本) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) 鯛(愛媛) かに(日本) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ・日本) 平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛・松山) こまつな(愛媛・福岡・徳島・長崎) キャベツ(松山・愛媛・愛知) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) 里芋(大分) かぼちゃ(中南米・ニュージーランド) たけのこ(愛媛) ほうれん草(愛媛・徳島) ごぼう(北海道・青森・岡山) いちご(愛媛) いよかん(松山) せとか(愛媛) ゆず(高知) れんこん(徳島) しめじ(香川・福岡) しいたけ(徳島・長崎・栃木・岩手) マッシュルーム(千葉) きくらげ(愛媛) わかめ(宮城・岩手・韓国・徳島) きわかめ(徳島)

※ (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】
 ※ 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(1訂)に基づいて算出しています。

味のめぐり…日本の味のめぐり献立
 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

※ 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、不明な点がございましたら、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/kyuusoku/gakkoukyusoku.html>
 ※ 24日は、日浦小5年生が家庭科の学習を生かして考えたみそ汁を提供します。



<松山市HP>