

令和4年6月 予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>味のめぐり (福岡県)</p> <p>今月の味のめぐり献立は、「福岡県」です。 『がめ煮』は、お正月やお祭り、結婚式などのお祝いの時に作られています。名前の由来は、いくつかありますが、鶏肉や野菜などいろいろな材料を使うので、博多の方で「よせ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前がついたとか、スッポンと野菜を煮たことから、すっぽんの博多弁「がめ」からきたなどと言われています。昔、福岡県北部を「筑前の国」と言っていたことから「筑前煮」とも呼ばれています。</p> 				
<p>6日 行事食…入梅 (梅ごはん)</p> <p>さしやく あえ うめごはん じゃがいものみそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 589kcal 小 24.7g 中 748kcal 中 30.4g</p>	<p>7日</p> <p>チリコンカン パン キャベツとベーコンのスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 600kcal 小 27.5g 中 743kcal 中 34.1g</p>	<p>8日 チンゲンサイのおひたし</p> <p>ごはん たまごやき きりぼし だいこんのうまに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 568kcal 小 22.0g 中 712kcal 中 26.1g</p>	<p>9日</p> <p>しょうゆドレッシングサラダ のむ ヨーグルト ベーコンライス クリームスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 593kcal 小 20.3g 中 739kcal 中 25.4g</p>	<p>3日</p> <p>ホキのねぎソース たうえのまぜごはん にらたまじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 618kcal 小 25.1g 中 773kcal 中 35.5kcal</p>
<p>13日 味のめぐり…福岡県</p> <p>キャベツのおひたし ごはん たいのてんぷら がめに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 578kcal 小 26.2g 中 738kcal 中 32.2g</p>	<p>14日 行事食…歯と口の健康週間 (アーモンドいりカミカミチップ)</p> <p>ひめむぎパン ソーススパゲティ アーモンドいりカミカミチップ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 小 26.4g 中 783kcal 中 33.5g</p>	<p>15日</p> <p>あげじゃが きんぴら もちむぎごはん おやこどんぶり(く)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 630kcal 小 26.9g 中 820kcal 中 33.1g</p>	<p>16日</p> <p>とりにくのうめソースやき ピラフ ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 小 26.9g 中 712kcal 中 33.2g</p>	<p>17日</p> <p>すだちうみつげ のり ごはん あじフライ けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 576kcal 小 22.2g 中 730kcal 中 26.4g</p>
<p>20日 ナムル</p> <p>えびのしょうがやきチャーハンからあげ ちゅうかスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 599kcal 小 25.6g 中 772kcal 中 33.4g</p>	<p>21日 旬…グリーンアスパラガスのサラダ</p> <p>グリーンアスパラガスのサラダ パン キャロットスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 559kcal 小 24.4g 中 707kcal 中 30.0g</p>	<p>22日</p> <p>かぼちゃとこぼしのかきあげ こくまいりごはん にくうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 597kcal 小 23.0g 中 754kcal 中 27.7g</p>	<p>23日</p> <p>ホキのピリカラフル ごはん やさいたっぷりスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 569kcal 小 23.0g 中 737kcal 中 28.9g</p>	<p>24日</p> <p>こんぶサラダ もちむぎごはん ドライカレー(く)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 586kcal 小 26.4g 中 755kcal 中 33.3g</p>
<p>27日 そくせきづけ</p> <p>ししゃものなんばんづけ(小)2び(中)3び いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 573kcal 小 25.3g 中 749kcal 中 32.7g</p>	<p>28日</p> <p>かいそうサラダ パン ビーフンいため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 591kcal 小 26.0g 中 750kcal 中 32.7g</p>	<p>29日 こまあえ</p> <p>ごはん さばのみぞれ みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 582kcal 小 24.1g 中 756kcal 中 30.6g</p>	<p>30日</p> <p>だいこんサラダ こくとうパン ようふうこみ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 574kcal 小 23.1g 中 720kcal 中 28.3g</p>	<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>あじ、じゃがいも、メロン、たまねぎ、グリーンアスパラガス、びわ</p>

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・鹿児島) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) あじ(鳥取) ホキ(ニュージーランド) いか(ペルー) えび(ベトナム・インドネシア) カラフトししゃも(アイスランド) ちくわ・平天(北海道) 豆腐・油揚げ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道) 黒米(愛媛) じゃがいも(長崎・愛媛) たまねぎ(松山・愛媛) ごぼう(岡山) にんじん(徳島・長崎) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・福岡) きゅうり(愛媛・宮崎・高知) こまつな(愛媛・福岡・徳島) グリーンアスパラガス(愛媛・熊本・香川) えのきたけ(愛媛) しめじ(香川) たけのこ(愛媛) メロン(熊本・愛知・愛媛) 緑茶(愛媛) うめ(和歌山) えだまめ(北海道) グリンピース(北海道) 青のり(徳島) わかめ(兵庫) くきわかめ(徳島) ひじき(松山) こんぶ(北海道) きくらげ(愛媛) しいたけ(長崎)

※ (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
旬…旬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かます。
※ 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/krushi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html> <松山市HP>

