

# 令和6年4月予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p><b>ご入学・ご進級 おめでとうございます!</b></p>	<p><b>9日</b></p> <p>フレンチサラダ こめこパン クリームシチュー きなこまめ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 607kcal 28.5g 中 758kcal 35.3g</p>	<p><b>10日</b></p> <p>カラマンダリン かきあげ もちむぎごはん わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 565kcal 20.4g 中 714kcal 25.0g</p>	<p><b>11日</b></p> <p>北条チキンチキンごぼう ごはん ワンタンスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 626kcal 23.4g 中 799kcal 28.7g</p>	<p><b>12日</b></p> <p>ホキのからあげ のり 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 611kcal 31.3g 中 781kcal 38.9g</p>	
<p><b>15日</b></p> <p>北条あげとあおなのにびたし 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 558kcal 22.4g 中 749kcal 30.8g</p>	<p><b>16日</b></p> <p>北条はるキャベツのチーズサラダ ひめむぎパン ミートスパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 27.9g 中 781kcal 34.7g</p>	<p><b>17日</b></p> <p>北条味めぐり…愛媛県 キャベツのおひたし だけのこ たいのからあげ とうふじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 559kcal 25.7g 中 711kcal 32.2g</p>	<p><b>18日</b></p> <p>北条こんぶサラダ パン ポークビーンズ きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 28.0g 中 767kcal 34.5g</p>	<p><b>19日</b></p> <p>行事食…入学・進級お祝い(松山県) しそひじきあえ まつやますし すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 599kcal 23.0g 中 729kcal 31.2g</p>	
<p><b>22日</b></p> <p>北条すもの ごはん さばのしょうがに みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 21.4g 中 730kcal 26.5g</p>	<p><b>23日</b></p> <p>北条とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ しょうゆドレッシングサラダ こくとうパン はるキャベツのポトフ いかのからあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 609kcal 27.9g 中 780kcal 35.9g</p>	<p><b>24日</b></p> <p>北条とれたて感謝の日…磯煮 すだちうみつけ ごはん やきししゃも(小)2び(中)3び いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 569kcal 24.8g 中 742kcal 31.7g</p>	<p><b>25日</b></p> <p>北条とりにくのマトソース きよみタンゴール ごはん ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 559kcal 22.4g 中 710kcal 27.8g</p>	<p><b>26日</b></p> <p>北条コーンサラダ ごはん もちむぎ カレーライス(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 618kcal 25.1g 中 783kcal 29.9g</p>	
<p><b>令和6年度も食材価格高騰分を松山市が負担し、児童生徒の給食費は据え置きます</b></p> <p>近年の物価高騰により、学校給食用食材も値上がりしていますが、松山市が値上がり分を負担し、保護者の皆様の経済的負担を増やすことなく、栄養バランスと量が保たれた給食を引き続き提供します。</p>	<p><b>30日</b></p> <p>北条とくだんこのあますに いろいろどりのごはん クリームスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 601kcal 21.7g 中 766kcal 26.9g</p>	<p><b>北条味めぐり【愛媛県】</b></p> <p>『だけのこご飯』は、旬のだけのこを使った春の代表的な料理です。愛媛県で栽培されるだけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で、松山市湯山地区で採れるものが有名です。昔、宮本作右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。新鮮なものは、身がやわらかくえぐみが少なく、甘みのあるうま味と、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。</p>			<p><b>旬の魚・野菜・果物</b></p> <p>たい さやえんどう わかめ はるキャベツ レタス たけのこ カラマンダリン きよみタンゴール</p>

松山市学校給食の今月の主な食品の予定産地 豚肉・鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知) あげ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押しもち麦(愛媛) ひじき(松山) のり(佐賀) 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・広島・茨城) キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たまねぎ(松山・北海道・愛媛) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本) だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡) パセリ(香川・徳島・愛媛) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) わかめ(宮城) こんぶ(北海道)

※ (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品】  
黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】  
緑(みどり) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

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

※ 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.edu.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html> <松山市HP>