
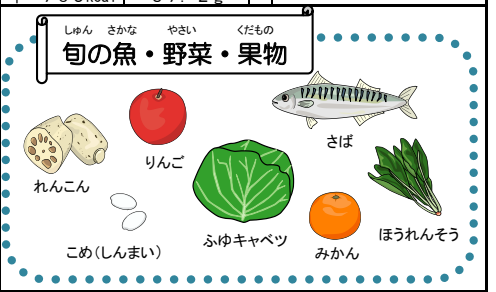


月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
<p align="center"><b>味のめぐり【新潟県】</b></p> <p>今月の味のめぐり献立は、『新潟県』です。『黄金汁』は、新潟県上越市に伝わる行事食で、お釈迦様の命日に作る風習が残っています。前日から半日かけて準備する『黄金汁』は、大豆をつぶして平たく乾燥させた打ち豆を中心に越冬野菜の大根、にんじん、里芋、ごぼう、こんにやく、油揚げの7つの材料を大鍋で煮込んだもので、昔は冬の大切な栄養源でした。各家庭の畑でとれた野菜を使って『豊作祝い』として作ることから、『黄金汁』の名前がついたといわれています。</p>									
6日	ごまずあえ	7日	ナムル	8日	ひじきサラダ	9日	みかん	10日	しょうゆドレッシングサラダ
13日	こまつなのおひたし	14日	みかん	15日	えひめけんこんこむぎをブレンドしたパンです	16日	旬…れんこんのかきあげ	17日	ごまドレッシングサラダ
20日	しそひじき	21日	ほうれんそうのおひたし	22日	みかん	23日	勤労感謝の日	24日	ホキのオランダあげ
27日	味のめぐり…新潟県	28日	こんぶサラダ	29日	チリコンカン	30日	きりぼしだいこんのちゅうかサラダ	旬の魚・野菜・果物	

**文化の日**

**愛媛県産小麦粉を使用したパン**

15日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せときらら」をブレンドして作ったパンです。

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) さば(ノルウェー) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) いか(中南米) えび(インドネシア) たい(愛媛) 豆腐・厚揚げ(カナダ) あげ(カナダ・アメリカ・愛媛) 平天(北海道) 大豆(北海道) 打豆(福井) 押もち麦(愛媛) 里芋(九州) じゃがいも(北海道) キャベツ(愛媛・愛知・長野・熊本・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本・松山) たまねぎ(北海道・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) わかめ(宮城) くわいかめ(徳島) ほうれん草(愛媛・徳島・松山) ごぼう(北海道・鹿児島・青森) だいこん(愛媛・長崎・熊本・大分・岩手・青森) 白菜(愛媛・長野・長崎) みかん(愛媛) りんご(青森・長野) えのき茸(愛媛・宮崎・熊本・宮城) しめじ(香川・福岡) しいたけ(三重) マッシュルーム(千葉) ひじき(松山)

※ (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。  
 ※ 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/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>  
 出典: 全国学校栄養士協議会 [https://www.zengakuei.or.jp/gyoji/niigata\\_3.html](https://www.zengakuei.or.jp/gyoji/niigata_3.html)  
 使用イラスト: 株式会社アドム「五訂版食品図鑑」