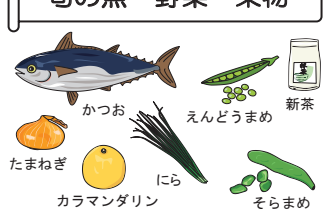
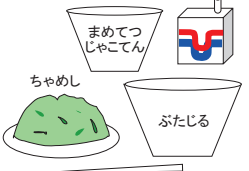
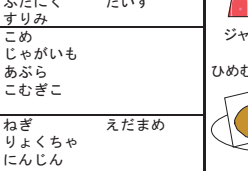
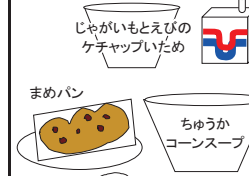
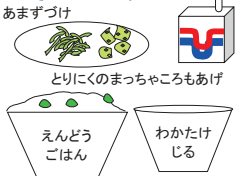
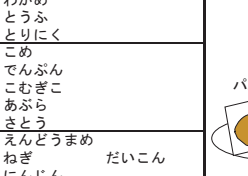
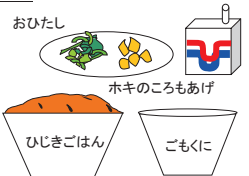
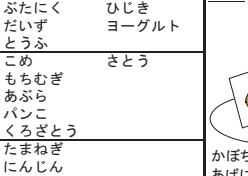
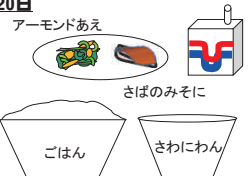
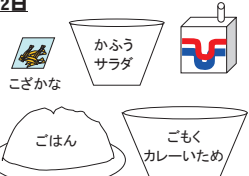
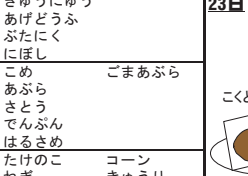
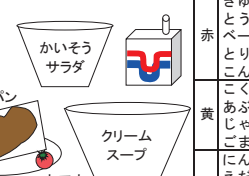
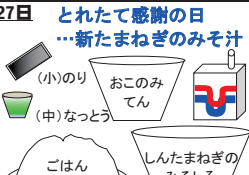
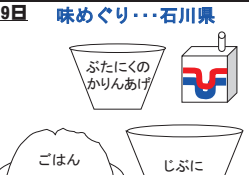
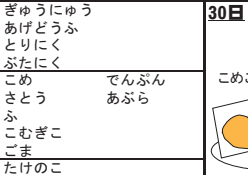


月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
あじ いしかわけん 石川県 味めぐり【石川県】 『じぶ煮』は、石川県が加賀藩と呼ばれていた江戸時代から大切に受け継がれてきた郷土料理です。旬の野菜、小麦粉をまぶした鶏肉、すだれ麩などを甘辛い煮汁で煮て、薬味にわさびを添えて仕上げます。江戸時代には、献上料理としてふるまわれていましたが、現在では家庭でのおもてなし料理など、ハレの日の料理として食べられています。 		しゅん さかな や さい くだもの旬の魚・野菜・果物 		1日 行事食…八十八夜（茶飯）  エネルギー たんぱく質 小 572kcal 22.2g 中 742kcal 27.8g		2日  エネルギー たんぱく質 小 605kcal 21.0g 中 765kcal 25.8g		3日  エネルギー たんぱく質 小 605kcal 21.0g 中 765kcal 25.8g	
6日 ふりかえきゅうじつ 振替休日		7日  エネルギー たんぱく質 小 580kcal 27.2g 中 730kcal 34.0g		8日 旬…えんどうごはん  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 22.4g 中 771kcal 28.1g		9日  エネルギー たんぱく質 小 574kcal 28.2g 中 716kcal 34.8g		10日 旬…そら豆のかき揚げ  エネルギー たんぱく質 小 587kcal 22.0g 中 746kcal 26.7g	
13日  エネルギー たんぱく質 小 613kcal 32.5g 中 778kcal 40.7g		14日  エネルギー たんぱく質 小 558kcal 27.8g 中 714kcal 35.8g		15日  エネルギー たんぱく質 小 620kcal 25.7g 中 791kcal 32.0g		16日  エネルギー たんぱく質 小 558kcal 23.6g 中 716kcal 29.8g		17日  エネルギー たんぱく質 小 588kcal 23.1g 中 734kcal 28.3g	
20日  エネルギー たんぱく質 小 580kcal 25.0g 中 753kcal 31.3g		21日  エネルギー たんぱく質 小 584kcal 23.0g 中 736kcal 28.4g		22日  エネルギー たんぱく質 小 584kcal 25.8g 中 753kcal 32.0g		23日  エネルギー たんぱく質 小 573kcal 23.1g 中 713kcal 28.5g		24日  エネルギー たんぱく質 小 608kcal 27.6g 中 761kcal 34.6g	
27日 とれたて感謝の日…新たなまねぎのみそ汁  エネルギー たんぱく質 小 578kcal 21.1g 中 766kcal 28.3g		28日  エネルギー たんぱく質 小 605kcal 25.8g 中 794kcal 32.8g		29日 味めぐり…石川県  エネルギー たんぱく質 小 609kcal 27.8g 中 792kcal 35.0g		30日  エネルギー たんぱく質 小 587kcal 29.0g 中 731kcal 36.3g		31日  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 28.1g 中 802kcal 36.0g	

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・九州地方) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) さば(ノルウェー) いわし(鹿児島) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ・あげ(カナダ) すり身・平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) ひよこ豆(アメリカ) 緑茶(日本・鹿児島) にら(高知・宮崎) じゃがいも(長崎・鹿児島・愛媛・北海道) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島・大分・香川) にんじん(徳島・長崎・熊本・和歌山) こまつな(愛媛・福岡・徳島・長崎・茨城) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) かぼちゃ(ニュージーランド・鹿児島・中南米) しょうが(高知・熊本・愛媛) えんどう豆(和歌山・愛媛) そら豆(愛媛) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) ごぼう(岡山・青森・宮崎・鹿児島) たけのこ(愛媛) くわがめ(徳島) わかめ(宮城) 昆布(北海道) マッシュルーム(千葉) 河内晩柑(愛媛) しめじ(香川・福岡・広島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) 押もち麦(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

※ 月に4回程度みかんジュースがつかえます。
※ 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。
※ 松山市学校給食のホームページ … <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyuusyoku.html>



<松山市HP>