

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日																															
2日	<p>エネルギー たんぱく質 小 608kcal 21.2g 中 760kcal 25.1g</p>	3日	<p>エネルギー たんぱく質 小 583kcal 28.6g 中 718kcal 35.6g</p>	4日	<p>エネルギー たんぱく質 小 580kcal 22.1g 中 738kcal 26.6g</p>	5日	<p>エネルギー たんぱく質 小 638kcal 31.1g 中 798kcal 38.8g</p>	6日	<p>エネルギー たんぱく質 小 565kcal 22.0g 中 717kcal 27.0g</p>	9日	<p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 25.7g 中 778kcal 31.7g</p>	10日	<p>エネルギー たんぱく質 小 612kcal 27.4g 中 766kcal 33.5g</p>	11日	<p>味めぐり…山梨県</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 27.3g 中 738kcal 33.8g</p>	12日	<p>エネルギー たんぱく質 小 618kcal 28.9g 中 770kcal 35.5g</p>	13日	<p>エネルギー たんぱく質 小 561kcal 18.6g 中 714kcal 23.2g</p>	16日	<p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 27.0g 中 743kcal 33.5g</p>	17日	<p>エネルギー たんぱく質 小 579kcal 27.7g 中 717kcal 33.6g</p>	18日	<p>エネルギー たんぱく質 小 612kcal 22.7g 中 770kcal 28.1g</p>	19日	<p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 24.9g 中 720kcal 30.8g</p>	20日	<p>行事食…冬至 (かぼちゃとさといものあまがらめ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 593kcal 20.2g 中 764kcal 25.5g</p>	23日	<p>エネルギー たんぱく質 小 600kcal 21.1g 中 751kcal 25.7g</p>	24日	<p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 28.9g 中 757kcal 36.4g</p>	25日	<p>しゅうぎょうしき</p> <h2>終業式</h2>	<p>あじ やまなしけん</p> <h3>味めぐり【山梨県】</h3> <p>「ほうとう」は山梨県の郷土料理です。小麦粉を練り太めに切った麺をかぼちゃや季節の野菜とともに、みそ仕立ての出汁で煮込んで作ります。「のしれ」「のしこみ」とも呼ばれています。稲作が適さない山間部で米に代わる主食として古くから親しまれてきました。名前の由来は、山梨県の戦国武将である武田信玄が、自分の刀で食材を切ったことから、「室」の「刀」と書いて「室刀」と名付けられたといわれています。</p>		<p>しゅん さかな やさい くだもの</p> <h3>旬の魚・野菜・果物</h3>	
9日	<p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 25.7g 中 778kcal 31.7g</p>	10日	<p>エネルギー たんぱく質 小 612kcal 27.4g 中 766kcal 33.5g</p>	11日	<p>味めぐり…山梨県</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 27.3g 中 738kcal 33.8g</p>	12日	<p>エネルギー たんぱく質 小 618kcal 28.9g 中 770kcal 35.5g</p>	13日	<p>エネルギー たんぱく質 小 561kcal 18.6g 中 714kcal 23.2g</p>	16日	<p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 27.0g 中 743kcal 33.5g</p>	17日	<p>エネルギー たんぱく質 小 579kcal 27.7g 中 717kcal 33.6g</p>	18日	<p>エネルギー たんぱく質 小 612kcal 22.7g 中 770kcal 28.1g</p>	19日	<p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 24.9g 中 720kcal 30.8g</p>	20日	<p>行事食…冬至 (かぼちゃとさといものあまがらめ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 593kcal 20.2g 中 764kcal 25.5g</p>	23日	<p>エネルギー たんぱく質 小 600kcal 21.1g 中 751kcal 25.7g</p>	24日	<p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 28.9g 中 757kcal 36.4g</p>	25日	<p>しゅうぎょうしき</p> <h2>終業式</h2>	<p>あじ やまなしけん</p> <h3>味めぐり【山梨県】</h3> <p>「ほうとう」は山梨県の郷土料理です。小麦粉を練り太めに切った麺をかぼちゃや季節の野菜とともに、みそ仕立ての出汁で煮込んで作ります。「のしれ」「のしこみ」とも呼ばれています。稲作が適さない山間部で米に代わる主食として古くから親しまれてきました。名前の由来は、山梨県の戦国武将である武田信玄が、自分の刀で食材を切ったことから、「室」の「刀」と書いて「室刀」と名付けられたといわれています。</p>		<p>しゅん さかな やさい くだもの</p> <h3>旬の魚・野菜・果物</h3>											
16日	<p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 27.0g 中 743kcal 33.5g</p>	17日	<p>エネルギー たんぱく質 小 579kcal 27.7g 中 717kcal 33.6g</p>	18日	<p>エネルギー たんぱく質 小 612kcal 22.7g 中 770kcal 28.1g</p>	19日	<p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 24.9g 中 720kcal 30.8g</p>	20日	<p>行事食…冬至 (かぼちゃとさといものあまがらめ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 593kcal 20.2g 中 764kcal 25.5g</p>	23日	<p>エネルギー たんぱく質 小 600kcal 21.1g 中 751kcal 25.7g</p>	24日	<p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 28.9g 中 757kcal 36.4g</p>	25日	<p>しゅうぎょうしき</p> <h2>終業式</h2>	<p>あじ やまなしけん</p> <h3>味めぐり【山梨県】</h3> <p>「ほうとう」は山梨県の郷土料理です。小麦粉を練り太めに切った麺をかぼちゃや季節の野菜とともに、みそ仕立ての出汁で煮込んで作ります。「のしれ」「のしこみ」とも呼ばれています。稲作が適さない山間部で米に代わる主食として古くから親しまれてきました。名前の由来は、山梨県の戦国武将である武田信玄が、自分の刀で食材を切ったことから、「室」の「刀」と書いて「室刀」と名付けられたといわれています。</p>		<p>しゅん さかな やさい くだもの</p> <h3>旬の魚・野菜・果物</h3>																					
23日	<p>エネルギー たんぱく質 小 600kcal 21.1g 中 751kcal 25.7g</p>	24日	<p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 28.9g 中 757kcal 36.4g</p>	25日	<p>しゅうぎょうしき</p> <h2>終業式</h2>	<p>あじ やまなしけん</p> <h3>味めぐり【山梨県】</h3> <p>「ほうとう」は山梨県の郷土料理です。小麦粉を練り太めに切った麺をかぼちゃや季節の野菜とともに、みそ仕立ての出汁で煮込んで作ります。「のしれ」「のしこみ」とも呼ばれています。稲作が適さない山間部で米に代わる主食として古くから親しまれてきました。名前の由来は、山梨県の戦国武将である武田信玄が、自分の刀で食材を切ったことから、「室」の「刀」と書いて「室刀」と名付けられたといわれています。</p>		<p>しゅん さかな やさい くだもの</p> <h3>旬の魚・野菜・果物</h3>																															

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) ぶり(愛媛) さけ(北海道) ししやも(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) ほたて(青森) 豆腐・厚揚げ(カナダ) あげ(カナダ) 平天・かまぼこ(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押しもち麦(愛媛) かぶ(愛媛・松山・香川) じゃがいも(北海道・長崎) 里芋(愛媛・九州地方) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本・松山) たまねぎ(北海道) こまつな(愛媛・福岡・松山・徳島・広島) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島・鳥取) たけのこ(愛媛) わかめ(宮城) 昆布(北海道) 京ねぎ(愛媛・鳥取・大分) だいこん(愛媛・長崎・熊本・松山・鹿児島・香川・徳島・青森) 白菜(愛媛・徳島・熊本・長崎) ゆず(高知) みかん(愛媛) 紅まどんな(愛媛・松山) えのき茸(愛媛・宮崎・徳島・長崎・熊本) しめじ(香川・広島・福岡) きくらげ(愛媛) 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。

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

※ 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.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>

QRコード:

<松山市HP>