



Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 金曜日) and rows for dates (1日 to 25日). Each entry includes a meal name, ingredients, and nutritional information (エネルギー, たんぱく質).

学校給食で食べたい 我が家の献立
ご家庭で食べられている献立を学校給食に取り入れました。お楽しみに!



ししがけん あじ 滋賀県の味めぐり
今月は、滋賀県の味めぐりです。「打ち豆汁」は、みそ汁のだしに、打ち豆を使う湖北地方の料理です。「打ち豆」とは、大豆を木づちで一粒一粒つぶして乾燥させたものです。...

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) 牛肉(北海道・愛媛・九州) たい(愛媛) えび(インドネシア) いか(南米) かまぼこ・平天(北海道) 豆腐・厚揚げ・油揚げ(カナダ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ブロッコリー(愛媛・徳島・香川・鳥取) かぶ(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【からだの調子をとのえる食べ物】
味めぐり... 日本の味めぐり
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。
※ 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