



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
あじ 味めぐり【徳島県】 とくしまけん 今月の味めぐり献立は、『徳島県』です。「鳴門の渦潮」に育まれた「鳴門わかめ」は歯ごたえと風味の良さが特徴です。また、さつまいもの「鳴門金時」は吉野川の恵がもたらした砂地畑で作られます。鮮やかな紅色の皮とホクホクとした食感が人気です。「すだち」は徳島県を代表する柑橘です。さわやかな酸味とすがすがしい香りは料理を引き立てます。 									
6日 赤 きゅうにゅう あげ なると にぼし えび 黄 かぼちゃの かきあげ とうもろこしごはん にゅうめん 緑 エネルギーたんぱく質 小 631kcal18.9g 中 786kcal22.7g		7日 赤 きゅうにゅう あげ なると にぼし えび 黄 あおなの アーモンドあえ パン イタリアン スパゲティ ぶどう 緑 エネルギーたんぱく質 小 647kcal24.1g 中 820kcal30.0g		8日 赤 きゅうにゅう ベーコン ぶたにく いわし つくだに 黄 「りょう」でくぼる つくだに ごはん ぶたじる 緑 エネルギーたんぱく質 小 620kcal25.3g 中 785kcal30.7g		9日 赤 きゅうにゅう みそ ぶたにく いわし つくだに 黄 きわかめの サラダ パン ポーク ビーンズ なし 緑 エネルギーたんぱく質 小 599kcal22.0g 中 743kcal26.9g		10日 赤 きゅうにゅう ベーコン ぶたにく きわかめ 黄 きゅうにゅう みそ ぶたにく きわかめ 黄 きゅうにゅう みそ ぶたにく きわかめ 黄 きゅうにゅう みそ ぶたにく きわかめ 緑 エネルギーたんぱく質 小 608kcal27.1g 中 754kcal33.6g	
13日 赤 きゅうにゅう あげ なると にぼし えび 黄 きゅうにゅう あげ なると									

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) さんま(宮城) いわし(香川) たちうお(愛媛) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) はも(愛媛) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) かまぼこ・平天・ちくわ(北海道・アメリカ) 大豆(北海道・愛知・富山) 押もち麦(愛媛) 里芋(九州) ひじき(松山) わかめ(日本) きわかめ(徳島) じゃがいも(北海道) こまつな(愛媛・福岡・徳島・埼玉・茨城・石川) チンゲン菜(徳島・長野・熊本・福岡・静岡) にら(高知・宮崎) にんじん(北海道) キャベツ(群馬・長野・熊本) きゅうり(愛媛・宮崎・高知・熊本・北海道) すだち(徳島) ごぼう(岡山・宮崎・鹿児島・北海道) だいこん(北海道・青森) たまねぎ(北海道・愛媛・佐賀・徳島) なす(愛媛) 梨(徳島・大分・福岡) ぶどう(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) しいたけ(島根)

※ (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【からだの調子をととのえる食べ物】

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

※ 週に1回程度みかんジュースがつきます。

※ 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。

※ 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>