

Main table containing 31 days of school lunch menus (献立表) with food illustrations, nutritional information, and special days like Constitution Day and Children's Day.

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) かつお(長崎) たい(愛媛) いわし(香川) ホキ(ニュージーランド) 豆腐(愛媛) あげ(カナダ・アメリカ) すりみ(平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち(愛媛) 緑茶(日本・鹿児島) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) ...

※ (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 とれたて感謝の日...松山産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かます。 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。

味めぐり【高知県】 今月の味めぐり献立は、『高知県』です。 高知県は、消費量、日本一を誇るかつおの産地で県魚にも指定されています。生姜やゆずの栽培も盛んに行われています。給食では、高知県の特産品を使って『しょうがご飯』『かつおの竜田揚げ』『ゆず風味漬け』にしています。

