

月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

金曜日

あじ

えひめけん

味のめぐり【愛媛県】

今月の味のめぐり献立は、『愛媛県』です。

『おもぶり』は、炊きたてのご飯に、甘めに味付けした具材を混ぜて作る「混ぜご飯」です。愛媛の方言の「混ぜる、混ぜ込む」を意味する、「もぶる」からその名がついたと言われています。春は山菜、冬は大根や里芋など、季節の食材を加えることで1年中楽しめる料理です。



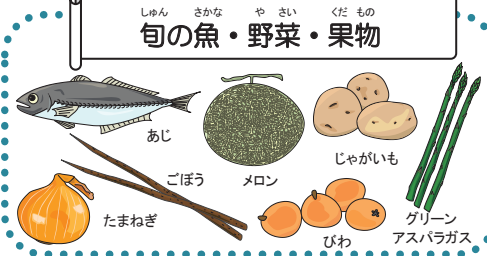
しゆん

さかな

やさい

くだもの

旬の魚・野菜・果物



わかどりの

マリアナソース



ごはんに

混ぜ込む



ごはんに

混ぜ込む

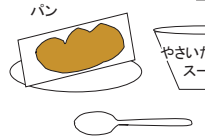


1日

赤

ごはんに

混ぜ込む



2日

赤

ごはんに

混ぜ込む

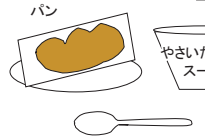


3日

赤

ごはんに

混ぜ込む



4日

赤

ごはんに

混ぜ込む

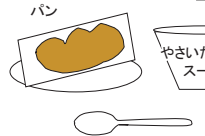


5日

赤

ごはんに

混ぜ込む

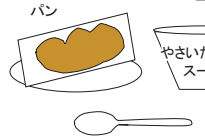


6日

赤

ごはんに

混ぜ込む

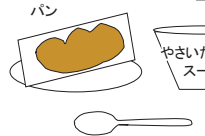


7日

赤

ごはんに

混ぜ込む

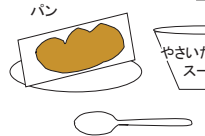


8日

赤

ごはんに

混ぜ込む

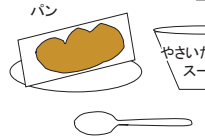


9日

赤

ごはんに

混ぜ込む

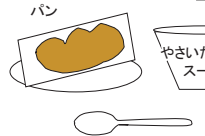


10日

赤

ごはんに

混ぜ込む

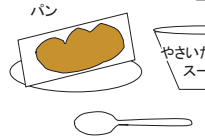


11日

赤

ごはんに

混ぜ込む

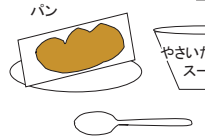


12日

赤

ごはんに

混ぜ込む

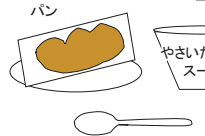


13日

赤

ごはんに

混ぜ込む

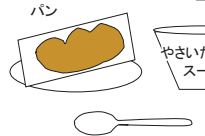


14日

赤

ごはんに

混ぜ込む

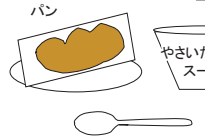


15日

赤

ごはんに

混ぜ込む

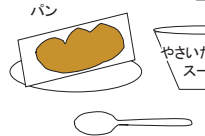


16日

赤

ごはんに

混ぜ込む

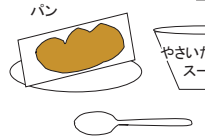


17日

赤

ごはんに

混ぜ込む

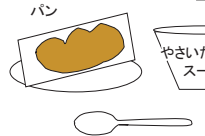


18日

赤

ごはんに

混ぜ込む

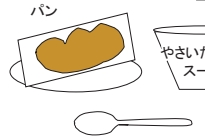


19日

赤

ごはんに

混ぜ込む

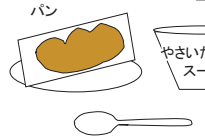


20日

赤

ごはんに

混ぜ込む

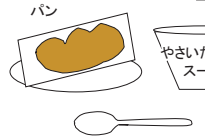


21日

赤

ごはんに

混ぜ込む

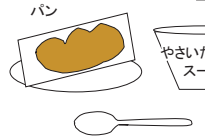


22日

赤

ごはんに

混ぜ込む

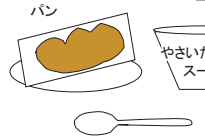


23日

赤

ごはんに

混ぜ込む

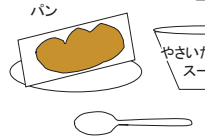


24日

赤

ごはんに

混ぜ込む

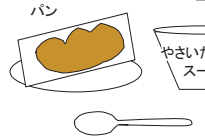


25日

赤

ごはんに

混ぜ込む

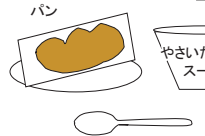


26日

赤

ごはんに

混ぜ込む

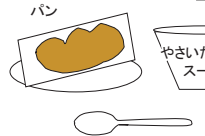


27日

赤

ごはんに

混ぜ込む

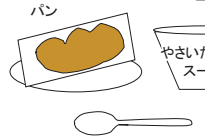


28日

赤

ごはんに

混ぜ込む

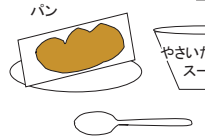


29日

赤

ごはんに

混ぜ込む

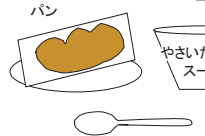


30日

赤

ごはんに

混ぜ込む

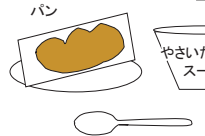


31日

赤

ごはんに

混ぜ込む



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) あじ(長崎) いわし(岩手) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(南米) ししゃも(ノルウェー) 豆腐(カナダ・北米) 厚揚げ(カナダ) あげ(カナダ・愛媛・アメリカ) 平天(北海道) しやしり身(愛媛) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛)
じゃがいも(長崎・松山・愛媛) グリーンアスパラガス(愛媛・香川・熊本・徳島・長野) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛・長野・愛知) にんじん(徳島・長崎・北海道) ほうれん草(大分) ごぼう(岡山・青森・鹿児島・宮崎・北海道)
たまねぎ(松山・愛媛) かぼちゃ(中南米・宮崎・ニュージーランド・愛媛) メロン(愛知・愛媛・茨城・熊本) パイナップル(タイ) えのきたけ(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) マッシュルーム(兵庫) もずく(沖縄) しいたけ(栃木・岩手) たけのこ(愛媛) きくらげ(松山) 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。

※ 赤黄緑
(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食べ物】
(き) … 黄のグループ【熱や力のもととなる食べ物】
(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。
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/gakkoukyusyoku.html>



＜松山市HP＞

使用イラスト：株式会社アトム「五訂版食品図鑑」