

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	
<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます!</p>	<p>9日</p> <p>ホキのからあげ のり (中学校のみ)</p> <p>ごはん とうふのごもくあんかけ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 59.6kcal 30.0g 中 77.6kcal 38.6g</p>	<p>10日</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>こめこパン クリームシチュー きなこまめ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 60.2kcal 28.6g 中 75.4kcal 35.6g</p>	<p>11日</p> <p>カラマンダリン かきあげ</p> <p>わかめごはん きつねうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.4kcal 22.1g 中 78.2kcal 27.4g</p>	<p>12日</p> <p>とりにくのトマトソースに ヨーグルト</p> <p>パン ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 60.4kcal 30.8g 中 75.4kcal 39.8g</p>	
<p>15日 味めぐり…愛媛県 キャベツのおひたし たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 56.0kcal 27.5g 中 71.4kcal 34.2g</p>	<p>16日 とれたて感謝の日…徳島 すだちふうみづけ ちくわのゆかりあげ</p> <p>ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 55.8kcal 24.3g 中 71.5kcal 29.9g</p>	<p>17日</p> <p>チーズ はるキャベツのサラダ</p> <p>ひめむぎパン ミートスパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.2kcal 27.4g 中 76.6kcal 33.3g</p>	<p>18日</p> <p>のり (小学校のみ) あまずづけ</p> <p>なつとう (中学校のみ)</p> <p>ごはん じゃがいものそぼろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 55.9kcal 22.4g 中 76.6kcal 31.8g</p>	<p>19日</p> <p>チキンチキンごぼう</p> <p>パン ワンタンスープ</p> <p>きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.5kcal 30.8g 中 76.5kcal 38.2g</p>	
<p>22日</p> <p>にくだんごのあまずし いろどりごはん やさしいたっぶりスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 57.2kcal 25.3g 中 72.9kcal 31.9g</p>	<p>23日</p> <p>いそあえ さばのしょうがに</p> <p>ごはん みそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 57.4kcal 21.5g 中 74.4kcal 27.0g</p>	<p>24日 とれたて感謝の日…香川県 しょうゆドレッシングサラダ パン はるキャベツのポトフ</p> <p>いかのからあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 61.3kcal 28.2g 中 76.3kcal 35.2g</p>	<p>25日 行事食…入学・進級祝い (松山餅)</p> <p>わかどりのからあげ まつやまずし すまじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 56.4kcal 24.3g 中 71.7kcal 30.1g</p>	<p>26日</p> <p>こんぶサラダ</p> <p>こくとうパン ポークビーンズ</p> <p>きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 64.7kcal 29.2g 中 80.6kcal 35.9g</p>	
<p>令和6年度も食材価格高騰分を 松山市が負担し、 児童生徒の給食費は据え置きます</p> <p>近年の物価高騰により、学校給食用食材も値上がりしていますが、松山市が値上がり分を負担し、保護者の皆様の経済的負担を増やすことなく、栄養バランスと量が保たれた給食を引き続き提供します。</p>	<p>30日</p> <p>コーンサラダ こごかな</p> <p>もちむぎごはん カレーライス(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 58.8kcal 24.0g 中 74.3kcal 28.5g</p>	<p>あし えひめけん 味めぐり【愛媛県】</p> <p>『たけのこご飯』は、旬のたけのこを使った春の代表的な料理です。愛媛県で栽培されるたけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で、松山市湯山地区で採れるものが有名です。昔、宮本右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。新鮮なものは、身がやわらかくえぐみが少なく、甘みのあるうま味と、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。</p>			<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>たい さやえんどう パセリ わかめ はるキャベツ レタス たけのこ カラマンダリン きよみタンゴール</p>

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) たい(愛媛) さば(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知) あげ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) のり(佐賀) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たまねぎ(松山・北海道・愛媛) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本) だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡) パセリ(香川・徳島・愛媛) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) わかめ(宮城) こんぶ(北海道)

※ (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
 とれたて感謝の日…松山産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>

出典：農林水産省 <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k-ryouri/search-menu/index.html>
 使用イラスト：株式会社アドム「五訂版食品図鑑」