

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>14日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>15日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>16日</p> <p>とれたて感謝の日…徳島</p> <p>すだちふうみづけ</p> <p>ちくわのゆかりあげ</p> <p>ごはん</p> <p>いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 558kcal 24.3g</p> <p>中 715kcal 29.9g</p>	<p>17日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>18日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>
<p>21日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>22日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>23日</p> <p>とれたて感謝の日…香川県</p> <p>いそあえ</p> <p>さばのしょうがに</p> <p>ごはん</p> <p>みそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 574kcal 21.5g</p> <p>中 744kcal 27.0g</p>	<p>24日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>25日</p> <p>行事食…入学・進級祝い(松山鮮)</p> <p>わかどりのからあげ</p> <p>まつやまずし</p> <p>すまじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 564kcal 24.3g</p> <p>中 717kcal 30.1g</p>
<p>28日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>29日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 560kcal 27.5g</p> <p>中 714kcal 34.2g</p>	<p>30日</p> <p>味のめぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこごはん</p> <p>けんちんじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 588kcal 24.0g</p> <p>中 743kcal 28.5g</p>	<p>味のめぐり【愛媛県】</p> <p>『たけのこごはん』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>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>旬の魚・野菜・果物</p> <p>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】

味のめぐり…日本の味のめぐり献立

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>

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」



<松山市HP>