

| 月曜日  |  | 火曜日  |  | 水曜日                               |  | 木曜日   |  | 金曜日                 |  |
|--|--|--|--|-----------------------------------|--|---|--|---------------------|--|
| <p>にゅうがく しんきゅう<br/>ご入学・ご進級<br/>おめでとう<br/>ございます</p> |  | <p>しゆん さかな や さい くだもの<br/>旬の魚・野菜・果物</p>   |  | <p>9日</p>                         |  | <p>10日</p>  |  | <p>11日 味めぐり…埼玉県</p> |  |
| <p>14日</p>   |  | <p>15日</p>   |  | <p>16日</p>                        |  | <p>17日 とれたて感謝の日…<br/>春キャベツのサラダ</p>  |  | <p>18日</p>          |  |
| <p>21日 とれたて感謝の日…磯煮</p>                             |  | <p>22日</p>   |  | <p>23日 行事食…入学・進級お祝い<br/>(松山鮓)</p> |  | <p>24日</p>  |  | <p>25日</p>          |  |
| <p>28日</p>   |  | <p>令和7年度も食材価格高騰分を<br/>松山市が負担し、<br/>児童生徒の給食費は据え置きます</p> <p>近年続いている物価高騰に加え、昨年から米などの価格上昇もあり、学校給食用食材も値上がりしています。松山市では値上がり分を負担することで、保護者の皆様の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>あじ さい たま けん<br/>味めぐり【埼玉県】</p> <p>『かてめし』は埼玉県に伝わる郷土料理です。昔は、米が貴重な食べ物であったことから、季節の野菜を混ぜて量を増やしていました。混ぜ合わせるという意味の「かてる」から「かてめし」と呼ばれるようになりました。</p> <p>『煮ぼうとう』は深谷地区に伝わる郷土料理です。繊維のきめが細かく柔らかい「深谷ねぎ」をはじめ、地元で収穫される野菜と、「ひもかわ」と呼ばれる幅の広い麺を煮込んで作ります。</p> |  |                     |  |

牛肉(北海道・愛媛・九州) 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) いか(南米) えび(インドネシア) 豆腐(カナダ・愛媛) あげ(カナダ) 魚そうめん・すり身・平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) にんじん(徳島・鹿児島・長崎・福岡) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎) キャベツ(愛媛・松山・熊本・鹿児島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) しょうが(高知・熊本・愛媛) だいこん(長崎・熊本・香川・愛媛・大分・福岡・鹿児島) ごぼう(宮崎・岡山・青森・北海道) たけのこ(愛媛) はくさい(長崎・熊本・大分・徳島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) ほうれん草(愛媛・徳島・香川・茨城・福岡) ゆず(高知) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛・松山) しめじ(香川・福岡・広島) きくらげ(愛媛) ひじき(松山) わかめ(宮城)

※ (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。  
 黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】  
 赤(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食品】  
 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  
 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。  
 ※ 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

