



学校給食で食べたい 我が家の献立
ご家庭で食べられている献立を、
学校給食に取り入れました。
お楽しみに！

令和2年11月 予定献立表



興居島小中学校のイメージ
キャラクター「ごたん」が
登場した日は、独自献立の日
です。

Main table containing daily meal plans from Monday to Sunday. Each day includes a meal illustration, a list of ingredients, and a table with energy and protein values. Special days like 'Culture Day' and 'Thanksgiving' are highlighted.

京都府の味めぐり
今月は京都の味めぐりです。京都の「白みそ」は、甘みとこく、上品な
香りが特徴で、京都の食文化に欠かせない伝統の調味料です。みそ汁、雑
煮、和菓子など様々な料理に使われます。また、京野菜が多くとれ、漬け
物も有名です。「しぼ漬け」は、なすやきゅうりを刻み、赤紫蘇の葉を加
え、塩漬けにした漬物です。「ひりょうず」は豆腐の揚げ物で、細かく
刻んだ野菜と一緒に丸めて揚げた料理です。

旬の魚・野菜・果物
Illustrations of seasonal ingredients: shima-aimai (shrimp), saba (mackerel), horehoundsou (spinach), renkon (lotus root), ringo (apple), mimikan (orange), and fuyukabetsu (cabbage).

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地
牛肉(愛媛・四国・北海道・九州) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さば(千葉) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) たい(愛媛) ししも(ノルウェー) えび(インドネシア) いか(ペルー) たこ(愛媛) 豆腐・あげ(カナダ) すり身・平天(北海道) 大豆(北海道・愛知)
じゃがいも(北海道・長崎) 水菜(愛媛・福岡) こまつな(愛媛・福岡・徳島) にんじん(北海道・長崎) ほうれん草(愛媛・徳島・岐阜・福岡・鳥取) 豆苗(高知・愛媛・広島・徳島・静岡) キャベツ(愛媛・愛知・長野・熊本・福岡・高知) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本)
たまねぎ(北海道) れんこん(徳島) さつまいも(鹿児島) 里芋(九州) 栗(愛媛) みかん(愛媛) りんご(青森・長野・岩手) しめじ(香川・福岡) しいたけ(長野) きくらげ(愛媛) たけのこ(愛媛) わかめ(宮城) きわかめ(日本) ひじき(松山) 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】
※ 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。
※ 松山市の学校給食のホームページ … http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html