

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日			
<b>1日</b>  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 33.8g 中 754kcal 41.9g		<b>2日 行事食…八十八夜(茶飯)</b>  エネルギー たんぱく質 小 604kcal 24.6g 中 758kcal 30.1g		<b>3日</b> けん ぼう き ねん び <b>憲法記念日</b>		<b>4日</b> ひ <b>みどりの日</b>		<b>5日</b> ひ <b>こどもの日</b>			
<b>8日</b>  エネルギー たんぱく質 小 559kcal 23.0g 中 718kcal 28.6g		<b>9日 旬…えんどうごはん</b>  エネルギー たんぱく質 小 575kcal 25.3g 中 718kcal 31.4g		<b>10日</b>  エネルギー たんぱく質 小 601kcal 30.7g 中 752kcal 38.0g		<b>11日</b>  エネルギー たんぱく質 小 554kcal 21.8g 中 717kcal 27.5g		<b>12日</b>  エネルギー たんぱく質 小 588kcal 28.2g 中 734kcal 34.9g			
<b>15日</b>  エネルギー たんぱく質 小 585kcal 25.2g 中 752kcal 31.5g		<b>16日 とれたて感謝の日…</b> <b>いそあえ 新たまねぎのみそ汁</b>  エネルギー たんぱく質 小 570kcal 24.0g 中 741kcal 30.1g		<b>17日</b>  エネルギー たんぱく質 小 601kcal 22.9g 中 780kcal 27.8g		<b>18日 旬…切干大根のうま煮</b>  エネルギー たんぱく質 小 648kcal 26.3g 中 806kcal 32.7g		<b>19日</b>  エネルギー たんぱく質 小 626kcal 28.4g 中 807kcal 35.9g			
<b>22日</b>  エネルギー たんぱく質 小 624kcal 31.7g 中 795kcal 38.9g		<b>23日</b>  エネルギー たんぱく質 小 553kcal 20.5g 中 750kcal 29.0g		<b>24日</b>  エネルギー たんぱく質 小 612kcal 23.8g 中 757kcal 28.1g		<b>25日</b>  エネルギー たんぱく質 小 573kcal 25.4g 中 739kcal 32.1g		<b>26日</b>  エネルギー たんぱく質 小 564kcal 30.5g 中 717kcal 38.5g			
<b>29日 味めぐり…高知県</b>  エネルギー たんぱく質 小 561kcal 24.4g 中 716kcal 30.3g		<b>30日</b>  エネルギー たんぱく質 小 593kcal 24.5g 中 758kcal 30.2g		<b>31日</b>  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 24.1g 中 805kcal 30.4g		<b>旬の魚・野菜・果物</b>  <b>味めぐり(高知県)</b> 今月の味めぐり献立は「高知県」です。 高知県は、消費量、日本一を誇るかつおの産地で県魚にも指定されています。生姜やゆずの栽培も盛んに行われています。給食では、高知県の特産品を使って『しょうがご飯』『かつおの竜田揚げ』『ゆず風味漬け』にしています。					

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) かつお(長崎) たい(愛媛) いわし(香川) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(ペルー) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) すりみ・平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) 緑茶(日本・鹿児島) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) じゃがいも(長崎・鹿児島) にんじん(徳島・熊本・長崎) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) だいこん(長崎・香川・鹿児島・徳島・愛媛) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) こまつな(愛媛・福岡・徳島) にら(高知・宮崎) しょうが(高知・熊本・宮崎・愛媛・長崎) えんどう豆(愛媛・和歌山) そら豆(愛媛・松山) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島・大分・香川) ごぼう(岡山・青森・鹿児島・宮崎) 河内晩柑(愛媛) ゆず(高知) えのきたけ(愛媛・宮崎・熊本) しめじ(香川・福岡) しいたけ(愛媛) きくらげ(愛媛) わかめ(宮城・日本) きわかめ(徳島・日本) 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。  
 ※ (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  
 とれたて感謝の日…松山産の食材を生かした献立  
 …南調理場独自献立

※ 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… 食料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。  
 松山市の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 [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_youri/search\\_menu/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_youri/search_menu/index.html) 使用イラスト：株式会社アドム「5訂版食品図鑑」



<松山市HP>