

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 ご入学・ご進級 おめでとうございます!</p>	<p>9日</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>こめこパン</p> <p>クリームシチュー</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 607kcal 28.4g 中 758kcal 35.2g</p>	<p>10日</p> <p>ポイルやさい</p> <p>いかのからあげ</p> <p>もちむぎごはん</p> <p>わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 563kcal 26.2g 中 716kcal 32.5g</p>	<p>11日</p> <p>こんぶサラダ</p> <p>パン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>カラマンダリン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 606kcal 28.0g 中 760kcal 34.4g</p>	<p>12日</p> <p>すもの</p> <p>さばのしょうがに</p> <p>ごはん</p> <p>みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 561kcal 21.3g 中 728kcal 26.4g</p>
<p>15日</p> <p>しょうゆドレッシングサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものそばろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 562kcal 21.4g 中 730kcal 27.4g</p>	<p>16日</p> <p>にくだんごのあまずし</p> <p>コーンピラフ</p> <p>やさいたっぷりスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 580kcal 23.1g 中 728kcal 30.0g</p>	<p>17日 味めぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たけのこごはん</p> <p>とうふじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 562kcal 25.7g 中 714kcal 32.0g</p>	<p>18日</p> <p>ごぼうチキン</p> <p>パン</p> <p>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 616kcal 30.9g 中 775kcal 37.3g</p>	<p>19日</p> <p>そくせきづけ</p> <p>ぶたにくのしょうがやき</p> <p>ごはん</p> <p>さわにわん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 564kcal 25.1g 中 721kcal 31.0g</p>
<p>22日 とれたて感謝の日…磯煮(松山ひじき)</p> <p>すだちふうみづけ</p> <p>ごはん</p> <p>いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 580kcal 24.8g 中 758kcal 31.7g</p>	<p>23日 とれたて感謝の日…春キャベツのスープ</p> <p>とりにくとポテトのオープンやき</p> <p>ごはん</p> <p>はるキャベツのスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 557kcal 21.9g 中 710kcal 26.9g</p>	<p>24日</p> <p>ごはん</p> <p>カレーライス(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 620kcal 23.5g 中 785kcal 27.9g</p>	<p>25日</p> <p>チーズ</p> <p>はるキャベツのサラダ</p> <p>パン</p> <p>ミートスパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 614kcal 28.4g 中 781kcal 35.4g</p>	<p>26日 行事食…入学・進級お祝い(松山餅)</p> <p>しそひじきあえ</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>まつやまずし</p> <p>すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 599kcal 23.0g 中 729kcal 31.2g</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>ゼリー</p> <p>とりにくのトマトソース</p> <p>ごはん</p> <p>ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 605kcal 23.4g 中 759kcal 29.2g</p>	<p>あじ 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、宮本作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>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
…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/gakkoukyuusyoku.html>
＜松山市HP＞