



令和2年4月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>たい 春キャベツ パセリ さやえんどう わかめ レタス カラマンダリン たけのこ</p> </div> <div style="width: 40%; text-align: center;"> <p>福岡県の味めぐり</p> <p>今月は、福岡県の味めぐりです。 「がめ煮」は福岡県の郷土料理です。がめ煮には、鶏肉やれんこん、ごぼう、にんじん、こんにやく、しいたけなど、いろいろな材料が使われます。 そのため、博多地方の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」という言葉から、「がめ煮」という名前がついたといわれています。がめ煮は、正月やお祭り、結婚式などのお祝い事の時によく作られます。</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: right;"> <p>9日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 20.4g 中 806kcal 28.2g</p> </div> </div>				
<p>13日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 639kcal 28.7g 中 811kcal 35.5g</p>	<p>14日 旬…春キャベツのみぞ汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 21.8g 中 789kcal 27.1g</p>	<p>15日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 641kcal 25.7g 中 805kcal 31.7g</p>	<p>16日 味めぐり…福岡県</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 635kcal 26.2g 中 804kcal 32.1g</p>	<p>17日 どれたて感謝の日… 春キャベツのポトフ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 601kcal 24.7g 中 755kcal 30.8g</p>
<p>20日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 622kcal 27.5g 中 807kcal 34.1g</p>	<p>21日 行事食…入学・進級祝い (松山餅)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 613kcal 25.2g 中 781kcal 31.0g</p>	<p>22日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 601kcal 28.3g 中 750kcal 34.4g</p>	<p>23日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 627kcal 25.2g 中 791kcal 30.9g</p>	<p>24日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 641kcal 26.8g 中 788kcal 33.2g</p>
<p>27日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 670kcal 22.6g 中 852kcal 27.7g</p>	<p>28日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 620kcal 26.4g 中 781kcal 32.5g</p>	<p>29日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 644kcal 27.7g 中 806kcal 34.0g</p>	<p>30日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 644kcal 27.7g 中 806kcal 34.0g</p>	<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます</p>

松山市学校給食の 今月の主な食品の予定産地

牛肉(北海道・愛媛・九州) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さけ(北海道) さわら(愛媛) たい(愛媛) えび(インドネシア) いか(ペルー・チリ) すり身(北海道) 豆腐・厚揚げ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道・愛知) 押しもち麦(愛媛) 青のり(愛媛) のり(三重)
 キャベツ(愛媛・熊本・松山・鹿児島・愛知) パセリ(香川・愛媛・徳島) レタス(愛媛・香川・徳島・兵庫) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) たまねぎ(北海道・愛媛) にんじん(鹿児島・徳島・長崎) きゅうり(愛媛・高知・宮崎) こまつな(愛媛・福岡・徳島)
 ごぼう(岡山・北海道・宮崎・青森・熊本) れんこん(佐賀) えのきたけ(愛媛・宮崎・熊本) しいたけ(北海道) きくらげ(愛媛) たけのこ(九州) カラマンダリン(愛媛) 清見タンゴール(愛媛) わかめ(宮城) ひじき(松山) ぜんまい(四国)

※ (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】

味めぐり…日本の味めぐり
 旬…旬の食材を生かした献立
 どれたて感謝の日…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。
 ※ 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>