



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9月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p><b>旬の魚・野菜・果物</b></p> <p>さんま きゅうり ながなす なし たらちち はも さといも すだち ぶどう</p>	<p><b>1日</b></p> <p>すだち ふうみづけ</p> <p>ごはん おやこに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.4 kcal 2.4 g 中 8.0 kcal 2.7 g</p>	<p><b>2日</b></p> <p>こんぶ サラダ</p> <p>パン クリーム スープ</p> <p>こぼしのいそかあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.1 kcal 2.8 g 中 7.5 kcal 3.2 g</p>	<p><b>3日 味めぐり…沖縄県</b></p> <p>シークワサー ゴーヤいりかきあげ</p> <p>ジュシー もずくじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.4 kcal 2.4 g 中 8.1 kcal 3.1 g</p>	<p><b>4日</b></p> <p>ひじき サラダ</p> <p>パン イタリアン スパゲティ</p> <p>ぶどう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.2 kcal 2.2 g 中 7.9 kcal 2.7 g</p>
<p><b>7日</b></p> <p>コーン サラダ</p> <p>むぎごはん ドライカレー(ぐ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.4 kcal 2.4 g 中 8.1 kcal 3.0 g</p>	<p><b>8日 我が家の献立 優秀作品</b></p> <p>えびのこみあげ</p> <p>とりごもく たきごみ ごはん かきたま じる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.8 g 中 7.6 kcal 3.1 g</p>	<p><b>9日</b></p> <p>カラフル ナムル</p> <p>みかんパン ようふう にこみ</p> <p>だいずかりんとう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.5 kcal 2.7 g 中 8.1 kcal 3.3 g</p>	<p><b>10日 旬…さんまの塩焼き</b></p> <p>さんまのしおやき</p> <p>ごはん すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.3 kcal 2.3 g 中 7.9 kcal 2.7 g</p>	<p><b>11日</b></p> <p>ポイル やさい</p> <p>こくとうパン ミネスト ローネ</p> <p>わかどりのからあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.5 kcal 2.9 g 中 8.2 kcal 3.5 g</p>
<p><b>14日 行事食…敬老の日 (せきはん)</b></p> <p>はものてんぷら</p> <p>せきはん さわにわん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.7 g 中 7.6 kcal 3.4 g</p>	<p><b>15日</b></p> <p>のむヨーグルト きんぴら</p> <p>ごはん ちゅうか スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.4 g 中 7.6 kcal 2.9 g</p>	<p><b>16日</b></p> <p>しょうゆ ドレッシングサラダ</p> <p>パン ポーク ビーンズ</p> <p>なし</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.5 kcal 2.7 g 中 8.1 kcal 3.3 g</p>	<p><b>17日</b></p> <p>まりぼしだいこんと ひじきの にももの</p> <p>もちむぎ ごはん ぶたたま どんぶり(ぐ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.4 kcal 2.6 g 中 8.0 kcal 3.3 g</p>	<p><b>18日</b></p> <p>ホキの ビリカラフル</p> <p>ジャム パン</p> <p>ビーフじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.3 kcal 2.7 g 中 7.9 kcal 3.5 g</p>
<p><b>21日</b></p> <p>けいろう ひ</p> <p><b>敬老の日</b></p>	<p><b>22日</b></p> <p>しゅうぶん ひ</p> <p><b>秋分の日</b></p>	<p><b>23日</b></p> <p>たいのからあげ</p> <p>あえもの</p> <p>うめごはん にゅうめん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.1 kcal 2.4 g 中 7.7 kcal 3.0 g</p>	<p><b>24日</b></p> <p>かりかり がんも</p> <p>つくだに</p> <p>ごはん みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.3 kcal 1.9 g 中 7.9 kcal 2.3 g</p>	<p><b>25日</b></p> <p>とりにくの トマトソースに</p> <p>パン</p> <p>コーンスープ</p> <p>なし</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.1 kcal 2.9 g 中 7.7 kcal 3.7 g</p>
<p><b>28日</b></p> <p>ししゃものからあげ (小)2び (中)3び</p> <p>レモンふうみづけ</p> <p>ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.2 kcal 2.6 g 中 8.0 kcal 3.3 g</p>	<p><b>29日</b></p> <p>ホキの アーモンドあげ</p> <p>えびピラフ やさいたつぷり スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.6 kcal 3.0 g 中 8.4 kcal 3.8 g</p>	<p><b>30日</b></p> <p>パン サンス</p> <p>パン ころやどうふの ちゅうかいため</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.2 kcal 2.5 g 中 7.7 kcal 3.2 g</p>	<p><b>あじ おきなわけん 味めぐり (沖縄県)</b></p> <p>おきなわけん きょうりょうり りゅうきゅう りょうり よ りゅうきゅう りょうり にほんいん になてい こせ 沖縄県の郷土料理は「琉球料理」とも呼ばれ、琉球料理は、2019年に日本遺産として認定されています。個 性豊かな料理がたくさんあり、「ジュシー」は、沖縄の炊き込みご飯のことで、ラード(豚肉の脂)や豚肉スープ、 鰹と一緒に炊き込みます。給食では、沖縄の代表的な食材の豚肉と昆布を入れて炊いています。 おきなわけんより ほか とうもろこし とうもろこし とうもろこし とうもろこし とうもろこし 沖縄料理には他にも「アーサー汁」や「ジーマー豆腐」、豚肉を使った「ラフター」「ソーキ」「ミミガー」、 ゴーヤを使った「ゴーヤチャンプルー」など多くの料理があります。</p>	

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) さんま(北海道) たい(愛媛) はも(愛媛) ししゃも(北陸) えび(インドネシア) 豆腐・あげ(カナダ) 大豆(北海道) 小豆(北海道) 押もち麦(愛媛) 高野豆腐(アメリカ・カナダ) 里芋(九州) じゃがいも(北海道) かぼちゃ(北海道・岡山) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・埼玉) にんじん(北海道) キャベツ(群馬・長野・熊本) きゅうり(愛媛・宮崎・熊本・高知・北海道) ごぼう(岡山・宮崎・北海道・青森) だいこん(北海道・青森) たまねぎ(北海道・愛媛・徳島・佐賀) 長なす(愛媛) なし(徳島・福岡・大分) ぶどう(愛媛) すだち(徳島) えのきたけ(愛媛・宮崎・長野) しいたけ(長野) マッシュルーム(千葉) きくらげ(愛媛) たけのこ(愛媛) わかめ(宮城) ひじき(松山) 青のり(愛媛) こんぶ(北海道) もずく(沖縄)

※ (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

※ 週に2回程度みかんジュースがつかます。  
※ 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>