



# 令和3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: 30%;"> <p><b>旬の魚・野菜・果物</b></p> </div> <div style="width: 35%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>佐賀県の味めぐり</b></p> <p>「だぶ」は、唐津市でお祝いなどの時に、集落の人が共同で作ってきた郷土料理です。一度にたくさん作る汁物で、煮崩れしやすい材料は使わず、水を多く入れて「だぶだぶ」作ることから、「だぶ」と呼ばれるようになりました。</p> <p>また、佐賀県北西部の港町である呼子という地域では、海の幸がよく獲れます。特に、いろいろな種類の「いか」が年中水揚げされます。天日干しの「いか」は、四季を通じた呼子の風景となっています。</p> </div> <div style="width: 25%;"> </div> </div>				
<p><b>12日</b></p> <p>赤 チーズ ホキのフルーツソース コーンピラフ 黄 やさいたぶぶりスープ 緑 エリンギ かぼちゃ りんご レモン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 651kcal 29.0g 中 813kcal 35.6g</p>	<p><b>13日</b></p> <p>赤 わかめ 黄 さとう パン 黄 ポークビーンズ 緑 きよみタンゴール コーン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 671kcal 28.5g 中 835kcal 35.2g</p>	<p><b>14日 旬…ひじきのいために</b></p> <p>赤 なつとう 黄 ひじきのいために 緑 ごはん にくじゃが</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 619kcal 23.6g 中 822kcal 32.0g</p>	<p><b>15日</b></p> <p>赤 フルーツあえ 黄 パン 緑 とうふの ごもくあんかけ かぼちゃとこにほしのあげに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 663kcal 28.3g 中 827kcal 32.6g</p>	<p><b>16日</b></p> <p>赤 ぎゅうにゅう 黄 きりぼしだいの 緑 ちゅうかどんぶり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 25.7g 中 783kcal 32.3g</p>
<p><b>19日</b></p> <p>赤 ぎゅうにゅう 黄 きりぼしだいの 緑 ちゅうかサラダ ごはん みそ にごし ちくわ ぶたにく こめ でんぶん あぶら さとう はるさめ ごまあぶら たけのこ きくらげ たまねぎ きゅうり ピーマン にんじん キャベツ きりぼしだいこん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 581kcal 24.5g 中 727kcal 29.2g</p>	<p><b>20日</b></p> <p>赤 ぎゅうにゅう 黄 イタリアン 緑 チーズパン 黄 ミート スパゲティ にんじん ビーマン たまねぎ レモン キャベツ きゅうり コーン マッシュルーム グリーンピース</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 655kcal 27.6g 中 815kcal 32.9g</p>	<p><b>21日 味めぐり…佐賀県</b></p> <p>赤 ぎゅうにゅう 黄 いかのてんぷら 緑 ごはん だぶ たまご ほうてん いか あぶら ごま さとう こんにやく さといも こむぎ れんこん こまつな きょうねぎ にんじん ごぼう しいたけ しょうが キャベツ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 594kcal 24.8g 中 766kcal 31.5g</p>	<p><b>22日 どれたて感謝の日… 春キャベツのポトフ</b></p> <p>赤 いちご 黄 ドレッシング 緑 サラダ ひめむぎパン はるキャベツの ポトフ だいたいかりんとう</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 633kcal 24.6g 中 788kcal 29.0g</p>	<p><b>23日 行事食…入学・進級お祝い (松山産)</b></p> <p>赤 わかどりのからあげ 黄 じゃがいも 緑 まつやますし すましじる ぎゅうにゅう とり わかめ とうふ こめ じゃがいも でんぶん さとう でんぶん あぶら たけのこ たまねぎ しょうが にんじん しいたけ ねぎ しめじ きりぼしだいこん きやいんげん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 608kcal 26.4g 中 782kcal 33.5g</p>
<p><b>26日</b></p> <p>赤 ひじき 黄 サラダ 緑 ちゅうか ごはん カレー(ルー) もちむぎ くるざとう あぶら じゃがいも にんにく グリーンピース にんじん たまねぎ こまつな キャベツ えだまめ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 634kcal 20.8g 中 820kcal 25.5g</p>	<p><b>27日</b></p> <p>赤 ホキ 黄 たらこ 緑 パン 黄 ちゅうか スープ カラマンダリン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 637kcal 25.7g 中 791kcal 31.7g</p>	<p><b>28日</b></p> <p>赤 のりの 黄 つくだに 緑 ごはん はるキャベツの みそじる つくねあげ だいこんのすもの はるキャベツの みそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 634kcal 21.8g 中 805kcal 26.5g</p>	<p><b>29日</b></p> <p>赤 だいたい 黄 だいたい 緑 だいたい あぶら ごま こむぎ さとう ねぎ きゅうり えのきたけ だいこん キャベツ きくらげ たまねぎ にんじん</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>しょうわ ひ 昭和の日</b></p>	<p><b>30日</b></p> <p>赤 コーン 黄 サラダ 緑 だいたい 黄 クリーム シチュー オムレツ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 654kcal 30.4g 中 813kcal 37.6g</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・鹿児島・宮崎・香川) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さわか(長崎) ホキ(ニュージーランド) むきえび(インドネシア) いか(中南米) すり身(北海道) 豆腐・あげ(カナダ) 押しもち麦(愛媛) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) たまねぎ(北海道・愛媛・松山) パセリ(香川・愛媛・徳島) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ねぎ(香川・愛媛・高知・徳島・熊本) ビーマン(宮崎・高知・熊本・鹿児島) ほうれん草(愛媛・徳島・福岡) こまつな(愛媛・徳島・福岡) しょうが(高知・熊本) 新キャベツ(松山・愛媛・熊本・鹿児島・福岡・愛知) レタス(愛媛・香川・岡山・徳島・兵庫) ごぼう(岡山・宮崎・青森・熊本・鹿児島・北海道) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・福岡) 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。

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>