



Main menu table with columns for days of the week (月曜日 to 金曜日) and rows for dates (1日 to 25日). Each entry includes a dish name, a color-coded icon (赤, 黄, 緑), and a table with 'エネルギー' and 'たんぱく質' values.

旬の魚・野菜・果物 (Seasonal Fish, Vegetables, and Fruits). Includes illustrations of fish (いわし, はまち, いか), vegetables (しゆんぎく, きょうねぎ, はくさい, かぶ, ブロッコリー), and fruit (ゆず).

滋賀県の味めぐり (Taste of Shiga Prefecture). Text describing 'うち豆汁' (Uchidomajiru) and '赤丸かぶ' (Akamaru kabu), including their origins and characteristics.

松山市学校給食の 今日の主な食品の予定産地 (Main food products for today's school lunch in Matsuyama City). Lists various ingredients and their production areas.

※ (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。 (Small) only for elementary school, (Middle) only for middle school. 赤 (あか) ... 赤のグループ 【血や筋肉や骨をつくる食べ物】 (Red) ... Red group [Food for blood, muscle, and bone]. 黄 (き) ... 黄のグループ 【熱や力のもととなる食べ物】 (Yellow) ... Yellow group [Food for heat and energy]. 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】 (Green) ... Green group [Food to regulate the body's rhythm].