



# 令和3年11月 予定献立表



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日																																						
<b>1日</b> ボイルやさい  エネルギー たんぱく質 小 647kcal 26.9g 中 805kcal 32.5g	ぎゅうにゅう みそ わかめ だいず こめ じゃがいも あぶら さとう アーモンド ねぎ しめじ しょうが たまねぎ キャベツ にんじん	<b>2日</b> ごまドレッシング サラダ  エネルギー たんぱく質 小 644kcal 29.1g 中 804kcal 35.9g	ぎゅうにゅう とりにく とうにゅう きなこ こめこパン あぶら じゃがいも ごま くるごさとう たまねぎ コーン グリンピース にんじん きゅうり こまつな キャベツ	<b>3日</b> ぶんか ひ <b>文化の日</b>  エネルギー たんぱく質 小 637kcal 23.4g 中 802kcal 28.4g	ぎゅうにゅう ひじき たまご とりにく こめ こむぎ さとう こめこ あぶら ねぎ しいたけ たまねぎ はくさい にんじん さやいんげん	<b>4日</b> だいずとひじきの かきあげ  エネルギー たんぱく質 小 624kcal 23.6g 中 802kcal 29.8g	ぎゅうにゅう ひじき たまご とりにく こめ こむぎ さとう こめこ あぶら ねぎ しいたけ たまねぎ はくさい にんじん さやいんげん	<b>5日</b> いかの さらさあげ  エネルギー たんぱく質 小 632kcal 27.1g 中 805kcal 33.3g	ぎゅうにゅう いか やきとうふ とりにく こめ さといも こんにやく あぶら くるみ でんぶ ねぎ だいこん にんじん しいたけ しょうが	<b>8日</b> こんぶ サラダ  エネルギー たんぱく質 小 687kcal 24.0g 中 866kcal 29.7g	ぎゅうにゅう こんぶ だいず ぶたにく ヨーグルト こめ ごま もちむぎ あぶら ごまあぶら さとう にんにく えだまめ セロリ ビーマン にんじん たまねぎ キャベツ	<b>9日</b> カミカミ あげ  エネルギー たんぱく質 小 813kcal 25.0g 中 813kcal 31.3g	ぎゅうにゅう にぼし たこ たまご ぶたにく あおのり こむぎこ きしめん アーモンド あぶら まいたけ にんじん かぼちゃ ねぎ しいたけ きくらげ たまねぎ	<b>10日</b> ごまあえ  エネルギー たんぱく質 小 637kcal 23.4g 中 802kcal 28.4g	ぎゅうにゅう なつとう ごま こめ あぶら さとう でんぶ じゃがいも じゃがいも えだまめ にんじん たまねぎ こまつな キャベツ	<b>11日</b> たいの こうみあげ  エネルギー たんぱく質 小 661kcal 27.0g 中 802kcal 32.9g	ぎゅうにゅう パン あぶら こむぎ さとう さつまいも セロリ ねぎ にんじん はくさい もやし たまねぎ パセリ	<b>12日</b> 旬…れんこんのうまに ゆずふうみづけ  エネルギー たんぱく質 小 613kcal 23.2g 中 795kcal 29.2g	ぎゅうにゅう ふりかけ とりにく わかめ カラフトししやも(カペリン) こめ あぶら こむぎ さとう さつまいも でんぶ さやいんげん にんじん れんこん はくさい ゆず きゅうり	<b>15日</b> 味めぐり…山口県 あおなのびたし  エネルギー たんぱく質 小 600kcal 26.6g 中 760kcal 32.7g	ぎゅうにゅう はも あげ たまご とうにゅう さとう こめ こんにやく さといも あぶら こむぎ こぼろ じゃがいも にんじん さやいんげん にんじん しいたけ れんこん しょうが こまつな	<b>16日</b> しょうゆ ドレッシング サラダ  エネルギー たんぱく質 小 672kcal 27.6g 中 833kcal 34.0g	ぎゅうにゅう パン べーコン だいず ぶたにく あぶら くるごさとう じゃがいも さとう たまねぎ コーン りんご にんにく きゅうり こまつな だいこん トマトピューレー	<b>17日</b> ひじきとすりほしだいこん のあえもの  エネルギー たんぱく質 小 597kcal 25.4g 中 756kcal 31.2g	ぎゅうにゅう とうにゅう たまご さけ ひじき こめ みどりまい あぶら でんぶ さとう もちむぎ はくさい くるみ あかまい ねぎ えのきたけ たまねぎ しょうが きゅうり にんじん きりぼしだいこん	<b>18日</b> えひめけんさんこむぎこを ブレンドしたパンです。  エネルギー たんぱく質 小 628kcal 27.1g 中 812kcal 34.4g	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とりにく パン こむぎ あぶら さとう あぶら たまねぎ しょうが にんにく さやいんげん みかん ほうれんそう きょうねぎ れんこん	<b>19日</b> 行事食…和食の日 すもの  エネルギー たんぱく質 小 589kcal 25.7g 中 762kcal 32.8g	ぎゅうにゅう とりにく わかめ こめ さといも あぶら こむぎ さとう ねぎ きゅうり にんじん えのきたけ キャベツ しょうが にんにく だいこん	<b>22日</b> ホキの マリネ  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 24.7g 中 799kcal 31.1g	ぎゅうにゅう ホキ とりにく とうにゅう ペーコン こめ あぶら じゃがいも でんぶ さとう にんじん レモン さやいんげん しめじ マッシュルーム チンゲンサイ たまねぎ ビーマン	<b>23日</b> きんろうかんしゃ ひ <b>勤労感謝の日</b>  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>24日</b> おひたし  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>25日</b> たまごなし ドレッシング  エネルギー たんぱく質 小 616kcal 30.0g 中 758kcal 36.6g	ぎゅうにゅう えび とりにく いか えび じゃがいも こむぎ あぶら でんぶ いんげん まめ ドレッシング(だいずいり) エリンギ にんじん たけのこ パセリ セロリ たまねぎ キャベツ きゅうり	<b>26日</b> ナムル  エネルギー たんぱく質 小 623kcal 28.5g 中 788kcal 34.6g	ぎゅうにゅう えび あげ とうにゅう しょうが さといも こんにやく さとう こめ あぶら さとう でんぶ はくさい しょうが きゅうり たけのこ にんじん ビーマン にんにく きくらげ	<b>29日</b> つくねあげ  エネルギー たんぱく質 小 626kcal 25.7g 中 797kcal 32.0g	ぎゅうにゅう ちりめん すりみ だいず あぶら さといも すいとん さとう こむぎ こぼろ きくらげ たまねぎ にんじん みつば きょうねぎ まいたけ だいこん はくさい	<b>30日</b> あまずづけ  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.6g 中 775kcal 35.3g	ぎゅうにゅう とうにゅう とうふ パン あぶら さとう こむぎ あぶら じゃがいも しょうが きゅうり にんじん はくさい キムチ しめじ たら だいこん	<b>旬の魚・野菜・果物</b>  しゅん さかな やさい くだもの さば りんご れんこん ほうれんそう ふゆキャベツ こめ(しんまい)	<b>味めぐり【山口県】</b> 今月の味めぐり献立は、山口県東部の郷土料理『大平汁』です。 『大平汁』は、お祝いの席などで食べられる料理で、大きな平たい蓋付きのおわんに盛ることから『大平』(おおひら)と呼ばれるようになったと言われています。直径39cm程の平たい大きなおわんに、お肉の塊を出し、その後、一人一人のおわんに取り分けていくのが昔からの習わしとされています。 また、山の幸・海の幸も豊富で、岩国市の『れんこん』・下関の『ふぐ』・防府市の『天神はも』などが有名です。	<b>愛媛県産小麦粉を使用したパン</b> 18日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せときらら」をブレンドして作ったパンです。 地元食材を使用した給食パンは、松山市の学校給食で初めて登場します。
<b>8日</b> こんぶ サラダ  エネルギー たんぱく質 小 687kcal 24.0g 中 866kcal 29.7g	ぎゅうにゅう こんぶ だいず ぶたにく ヨーグルト こめ ごま もちむぎ あぶら ごまあぶら さとう にんにく えだまめ セロリ ビーマン にんじん たまねぎ キャベツ	<b>9日</b> カミカミ あげ  エネルギー たんぱく質 小 813kcal 25.0g 中 813kcal 31.3g	ぎゅうにゅう にぼし たこ たまご ぶたにく あおのり こむぎこ きしめん アーモンド あぶら まいたけ にんじん かぼちゃ ねぎ しいたけ きくらげ たまねぎ	<b>10日</b> ごまあえ  エネルギー たんぱく質 小 637kcal 23.4g 中 802kcal 28.4g	ぎゅうにゅう なつとう ごま こめ あぶら さとう でんぶ じゃがいも じゃがいも えだまめ にんじん たまねぎ こまつな キャベツ	<b>11日</b> たいの こうみあげ  エネルギー たんぱく質 小 661kcal 27.0g 中 802kcal 32.9g	ぎゅうにゅう パン あぶら こむぎ さとう さつまいも セロリ ねぎ にんじん はくさい もやし たまねぎ パセリ	<b>12日</b> 旬…れんこんのうまに ゆずふうみづけ  エネルギー たんぱく質 小 613kcal 23.2g 中 795kcal 29.2g	ぎゅうにゅう ふりかけ とりにく わかめ カラフトししやも(カペリン) こめ あぶら こむぎ さとう さつまいも でんぶ さやいんげん にんじん れんこん はくさい ゆず きゅうり	<b>15日</b> 味めぐり…山口県 あおなのびたし  エネルギー たんぱく質 小 600kcal 26.6g 中 760kcal 32.7g	ぎゅうにゅう はも あげ たまご とうにゅう さとう こめ こんにやく さといも あぶら こむぎ こぼろ じゃがいも にんじん さやいんげん にんじん しいたけ れんこん しょうが こまつな	<b>16日</b> しょうゆ ドレッシング サラダ  エネルギー たんぱく質 小 672kcal 27.6g 中 833kcal 34.0g	ぎゅうにゅう パン べーコン だいず ぶたにく あぶら くるごさとう じゃがいも さとう たまねぎ コーン りんご にんにく きゅうり こまつな だいこん トマトピューレー	<b>17日</b> ひじきとすりほしだいこん のあえもの  エネルギー たんぱく質 小 597kcal 25.4g 中 756kcal 31.2g	ぎゅうにゅう とうにゅう たまご さけ ひじき こめ みどりまい あぶら でんぶ さとう もちむぎ はくさい くるみ あかまい ねぎ えのきたけ たまねぎ しょうが きゅうり にんじん きりぼしだいこん	<b>18日</b> えひめけんさんこむぎこを ブレンドしたパンです。  エネルギー たんぱく質 小 628kcal 27.1g 中 812kcal 34.4g	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とりにく パン こむぎ あぶら さとう あぶら たまねぎ しょうが にんにく さやいんげん みかん ほうれんそう きょうねぎ れんこん	<b>19日</b> 行事食…和食の日 すもの  エネルギー たんぱく質 小 589kcal 25.7g 中 762kcal 32.8g	ぎゅうにゅう とりにく わかめ こめ さといも あぶら こむぎ さとう ねぎ きゅうり にんじん えのきたけ キャベツ しょうが にんにく だいこん	<b>22日</b> ホキの マリネ  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 24.7g 中 799kcal 31.1g	ぎゅうにゅう ホキ とりにく とうにゅう ペーコン こめ あぶら じゃがいも でんぶ さとう にんじん レモン さやいんげん しめじ マッシュルーム チンゲンサイ たまねぎ ビーマン	<b>23日</b> きんろうかんしゃ ひ <b>勤労感謝の日</b>  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>24日</b> おひたし  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>25日</b> たまごなし ドレッシング  エネルギー たんぱく質 小 616kcal 30.0g 中 758kcal 36.6g	ぎゅうにゅう えび とりにく いか えび じゃがいも こむぎ あぶら でんぶ いんげん まめ ドレッシング(だいずいり) エリンギ にんじん たけのこ パセリ セロリ たまねぎ キャベツ きゅうり	<b>26日</b> ナムル  エネルギー たんぱく質 小 623kcal 28.5g 中 788kcal 34.6g	ぎゅうにゅう えび あげ とうにゅう しょうが さといも こんにやく さとう こめ あぶら さとう でんぶ はくさい しょうが きゅうり たけのこ にんじん ビーマン にんにく きくらげ	<b>29日</b> つくねあげ  エネルギー たんぱく質 小 626kcal 25.7g 中 797kcal 32.0g	ぎゅうにゅう ちりめん すりみ だいず あぶら さといも すいとん さとう こむぎ こぼろ きくらげ たまねぎ にんじん みつば きょうねぎ まいたけ だいこん はくさい	<b>30日</b> あまずづけ  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.6g 中 775kcal 35.3g	ぎゅうにゅう とうにゅう とうふ パン あぶら さとう こむぎ あぶら じゃがいも しょうが きゅうり にんじん はくさい キムチ しめじ たら だいこん	<b>旬の魚・野菜・果物</b>  しゅん さかな やさい くだもの さば りんご れんこん ほうれんそう ふゆキャベツ こめ(しんまい)	<b>味めぐり【山口県】</b> 今月の味めぐり献立は、山口県東部の郷土料理『大平汁』です。 『大平汁』は、お祝いの席などで食べられる料理で、大きな平たい蓋付きのおわんに盛ることから『大平』(おおひら)と呼ばれるようになったと言われています。直径39cm程の平たい大きなおわんに、お肉の塊を出し、その後、一人一人のおわんに取り分けていくのが昔からの習わしとされています。 また、山の幸・海の幸も豊富で、岩国市の『れんこん』・下関の『ふぐ』・防府市の『天神はも』などが有名です。	<b>愛媛県産小麦粉を使用したパン</b> 18日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せときらら」をブレンドして作ったパンです。 地元食材を使用した給食パンは、松山市の学校給食で初めて登場します。										
<b>15日</b> 味めぐり…山口県 あおなのびたし  エネルギー たんぱく質 小 600kcal 26.6g 中 760kcal 32.7g	ぎゅうにゅう はも あげ たまご とうにゅう さとう こめ こんにやく さといも あぶら こむぎ こぼろ じゃがいも にんじん さやいんげん にんじん しいたけ れんこん しょうが こまつな	<b>16日</b> しょうゆ ドレッシング サラダ  エネルギー たんぱく質 小 672kcal 27.6g 中 833kcal 34.0g	ぎゅうにゅう パン べーコン だいず ぶたにく あぶら くるごさとう じゃがいも さとう たまねぎ コーン りんご にんにく きゅうり こまつな だいこん トマトピューレー	<b>17日</b> ひじきとすりほしだいこん のあえもの  エネルギー たんぱく質 小 597kcal 25.4g 中 756kcal 31.2g	ぎゅうにゅう とうにゅう たまご さけ ひじき こめ みどりまい あぶら でんぶ さとう もちむぎ はくさい くるみ あかまい ねぎ えのきたけ たまねぎ しょうが きゅうり にんじん きりぼしだいこん	<b>18日</b> えひめけんさんこむぎこを ブレンドしたパンです。  エネルギー たんぱく質 小 628kcal 27.1g 中 812kcal 34.4g	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とりにく パン こむぎ あぶら さとう あぶら たまねぎ しょうが にんにく さやいんげん みかん ほうれんそう きょうねぎ れんこん	<b>19日</b> 行事食…和食の日 すもの  エネルギー たんぱく質 小 589kcal 25.7g 中 762kcal 32.8g	ぎゅうにゅう とりにく わかめ こめ さといも あぶら こむぎ さとう ねぎ きゅうり にんじん えのきたけ キャベツ しょうが にんにく だいこん	<b>22日</b> ホキの マリネ  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 24.7g 中 799kcal 31.1g	ぎゅうにゅう ホキ とりにく とうにゅう ペーコン こめ あぶら じゃがいも でんぶ さとう にんじん レモン さやいんげん しめじ マッシュルーム チンゲンサイ たまねぎ ビーマン	<b>23日</b> きんろうかんしゃ ひ <b>勤労感謝の日</b>  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>24日</b> おひたし  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>25日</b> たまごなし ドレッシング  エネルギー たんぱく質 小 616kcal 30.0g 中 758kcal 36.6g	ぎゅうにゅう えび とりにく いか えび じゃがいも こむぎ あぶら でんぶ いんげん まめ ドレッシング(だいずいり) エリンギ にんじん たけのこ パセリ セロリ たまねぎ キャベツ きゅうり	<b>26日</b> ナムル  エネルギー たんぱく質 小 623kcal 28.5g 中 788kcal 34.6g	ぎゅうにゅう えび あげ とうにゅう しょうが さといも こんにやく さとう こめ あぶら さとう でんぶ はくさい しょうが きゅうり たけのこ にんじん ビーマン にんにく きくらげ	<b>29日</b> つくねあげ  エネルギー たんぱく質 小 626kcal 25.7g 中 797kcal 32.0g	ぎゅうにゅう ちりめん すりみ だいず あぶら さといも すいとん さとう こむぎ こぼろ きくらげ たまねぎ にんじん みつば きょうねぎ まいたけ だいこん はくさい	<b>30日</b> あまずづけ  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.6g 中 775kcal 35.3g	ぎゅうにゅう とうにゅう とうふ パン あぶら さとう こむぎ あぶら じゃがいも しょうが きゅうり にんじん はくさい キムチ しめじ たら だいこん	<b>旬の魚・野菜・果物</b>  しゅん さかな やさい くだもの さば りんご れんこん ほうれんそう ふゆキャベツ こめ(しんまい)	<b>味めぐり【山口県】</b> 今月の味めぐり献立は、山口県東部の郷土料理『大平汁』です。 『大平汁』は、お祝いの席などで食べられる料理で、大きな平たい蓋付きのおわんに盛ることから『大平』(おおひら)と呼ばれるようになったと言われています。直径39cm程の平たい大きなおわんに、お肉の塊を出し、その後、一人一人のおわんに取り分けていくのが昔からの習わしとされています。 また、山の幸・海の幸も豊富で、岩国市の『れんこん』・下関の『ふぐ』・防府市の『天神はも』などが有名です。	<b>愛媛県産小麦粉を使用したパン</b> 18日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せときらら」をブレンドして作ったパンです。 地元食材を使用した給食パンは、松山市の学校給食で初めて登場します。																				
<b>22日</b> ホキの マリネ  エネルギー たんぱく質 小 629kcal 24.7g 中 799kcal 31.1g	ぎゅうにゅう ホキ とりにく とうにゅう ペーコン こめ あぶら じゃがいも でんぶ さとう にんじん レモン さやいんげん しめじ マッシュルーム チンゲンサイ たまねぎ ビーマン	<b>23日</b> きんろうかんしゃ ひ <b>勤労感謝の日</b>  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>24日</b> おひたし  エネルギー たんぱく質 小 650kcal 28.1g 中 849kcal 36.6g	ぎゅうにゅう だいず さば とりにく ちくわ こんぶ とりにく あぶら さとう こんにやく でんぶ ごぼろ にんじん たけのこ だいこん はくさい こまつな	<b>25日</b> たまごなし ドレッシング  エネルギー たんぱく質 小 616kcal 30.0g 中 758kcal 36.6g	ぎゅうにゅう えび とりにく いか えび じゃがいも こむぎ あぶら でんぶ いんげん まめ ドレッシング(だいずいり) エリンギ にんじん たけのこ パセリ セロリ たまねぎ キャベツ きゅうり	<b>26日</b> ナムル  エネルギー たんぱく質 小 623kcal 28.5g 中 788kcal 34.6g	ぎゅうにゅう えび あげ とうにゅう しょうが さといも こんにやく さとう こめ あぶら さとう でんぶ はくさい しょうが きゅうり たけのこ にんじん ビーマン にんにく きくらげ	<b>29日</b> つくねあげ  エネルギー たんぱく質 小 626kcal 25.7g 中 797kcal 32.0g	ぎゅうにゅう ちりめん すりみ だいず あぶら さといも すいとん さとう こむぎ こぼろ きくらげ たまねぎ にんじん みつば きょうねぎ まいたけ だいこん はくさい	<b>30日</b> あまずづけ  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.6g 中 775kcal 35.3g	ぎゅうにゅう とうにゅう とうふ パン あぶら さとう こむぎ あぶら じゃがいも しょうが きゅうり にんじん はくさい キムチ しめじ たら だいこん	<b>旬の魚・野菜・果物</b>  しゅん さかな やさい くだもの さば りんご れんこん ほうれんそう ふゆキャベツ こめ(しんまい)	<b>味めぐり【山口県】</b> 今月の味めぐり献立は、山口県東部の郷土料理『大平汁』です。 『大平汁』は、お祝いの席などで食べられる料理で、大きな平たい蓋付きのおわんに盛ることから『大平』(おおひら)と呼ばれるようになったと言われています。直径39cm程の平たい大きなおわんに、お肉の塊を出し、その後、一人一人のおわんに取り分けていくのが昔からの習わしとされています。 また、山の幸・海の幸も豊富で、岩国市の『れんこん』・下関の『ふぐ』・防府市の『天神はも』などが有名です。	<b>愛媛県産小麦粉を使用したパン</b> 18日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せときらら」をブレンドして作ったパンです。 地元食材を使用した給食パンは、松山市の学校給食で初めて登場します。																														
<b>29日</b> つくねあげ  エネルギー たんぱく質 小 626kcal 25.7g 中 797kcal 32.0g	ぎゅうにゅう ちりめん すりみ だいず あぶら さといも すいとん さとう こむぎ こぼろ きくらげ たまねぎ にんじん みつば きょうねぎ まいたけ だいこん はくさい	<b>30日</b> あまずづけ  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.6g 中 775kcal 35.3g	ぎゅうにゅう とうにゅう とうふ パン あぶら さとう こむぎ あぶら じゃがいも しょうが きゅうり にんじん はくさい キムチ しめじ たら だいこん	<b>旬の魚・野菜・果物</b>  しゅん さかな やさい くだもの さば りんご れんこん ほうれんそう ふゆキャベツ こめ(しんまい)	<b>味めぐり【山口県】</b> 今月の味めぐり献立は、山口県東部の郷土料理『大平汁』です。 『大平汁』は、お祝いの席などで食べられる料理で、大きな平たい蓋付きのおわんに盛ることから『大平』(おおひら)と呼ばれるようになったと言われています。直径39cm程の平たい大きなおわんに、お肉の塊を出し、その後、一人一人のおわんに取り分けていくのが昔からの習わしとされています。 また、山の幸・海の幸も豊富で、岩国市の『れんこん』・下関の『ふぐ』・防府市の『天神はも』などが有名です。	<b>愛媛県産小麦粉を使用したパン</b> 18日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せときらら」をブレンドして作ったパンです。 地元食材を使用した給食パンは、松山市の学校給食で初めて登場します。																																								

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) はも(愛媛) たい(愛媛) さば(東北) ししやも(ノルウェー) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(南米) たこ(愛媛) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) すり身(北海道) 大豆(北海道・愛知) じゃがいも(北海道) かぼちゃ(ニュージーランド・北海道・トンガ) こまつな(愛媛・福岡・徳島・鳥取・茨城) チンゲン菜(徳島・愛媛・福岡・長野) ほうれん草(愛媛・徳島・熊本・福岡・鳥取) にんじん(北海道・長崎) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・長野・徳島) たまねぎ(北海道) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たけのこ(愛媛) みかん(愛媛) りんご(青森・長野・岩手) 栗(愛媛) 里芋(九州) れんこん(徳島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・福岡) まいたけ(福岡・香川・新潟) しいたけ(日本) わかめ(宮城)

※ (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

※ 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>