

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
あじ いしかわけん 味めぐり【石川県】 『治部煮』は、石川県が加賀藩と呼ばれていた江戸時代から大切に受け継がれてきた郷土料理です。旬の野菜、小麦粉をまぶした鶏肉、すだれ麩などを甘辛い煮汁で煮て、薬味にわさびを添えて仕上げます。 江戸時代には、献上料理としてふるまわれていましたが、現在では、家庭のおもてなし料理や祭りの日の特別な料理として食べられています。				
いしかわけん とくさん 石川県特産【すだれ麩】 すだれ麩は、治部煮の材料として欠くことのできないものです。 小麦粉に米粉を加えた生地を「すだれ」に包んでゆでることから、その名前がついたといわれています。				
13日 エネルギー たんぱく質 小 599kcal 23.4g 中 747kcal 28.5g	7日 エネルギー たんぱく質 小 635kcal 28.5g 中 810kcal 37.0g	8日 エネルギー たんぱく質 小 574kcal 21.8g 中 738kcal 26.9g	2日 行事食…八十八夜(茶飯) エネルギー たんぱく質 小 572kcal 22.2g 中 742kcal 27.8g	10日 エネルギー たんぱく質 小 596kcal 26.9g 中 754kcal 33.6g
20日 エネルギー たんぱく質 小 590kcal 29.5g 中 747kcal 37.3g	14日 旬…そら豆のかき揚げ アーモンドあえ エネルギー たんぱく質 小 611kcal 21.4g 中 764kcal 26.9g	15日 エネルギー たんぱく質 小 557kcal 22.7g 中 727kcal 29.2g	16日 エネルギー たんぱく質 小 636kcal 25.8g 中 812kcal 32.3g	17日 エネルギー たんぱく質 小 564kcal 23.5g 中 721kcal 29.9g
27日 エネルギー たんぱく質 小 580kcal 25.5g 中 739kcal 31.3g	21日 味めぐり…石川県 治部煮(じぶに) すも エネルギー たんぱく質 小 609kcal 29.6g 中 763kcal 36.5g	22日 エネルギー たんぱく質 小 565kcal 22.9g 中 711kcal 27.9g	23日 とれたて感謝の日 …新たまねぎのみそ汁 エネルギー たんぱく質 小 582kcal 26.9g 中 736kcal 33.2g	24日 エネルギー たんぱく質 小 596kcal 22.8g 中 765kcal 28.2g
29日 エネルギー たんぱく質 小 586kcal 29.0g 中 757kcal 35.9g	28日 エネルギー たんぱく質 小 559kcal 22.2g 中 730kcal 30.1g	30日 エネルギー たんぱく質 小 604kcal 27.2g 中 802kcal 34.4g	31日 エネルギー たんぱく質 小 617kcal 27.8g 中 774kcal 34.4g	31日 エネルギー たんぱく質 小 617kcal 27.8g 中 774kcal 34.4g

〔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・九州地方) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) さば(ノルウェー) いわし(鹿児島) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ・あげ(カナダ) すり身・平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) ひよこ豆(アメリカ) 緑茶(日本・鹿児島) にら(高知・宮崎) じゃがいも(長崎・鹿児島・愛媛・北海道) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島・大分・香川) にんじん(徳島・長崎・熊本・和歌山) こまつな(愛媛・福岡・徳島・長崎・茨城) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) かぼちゃ(ニュージーランド・鹿児島・中南米) しょうが(高知・熊本・愛媛) えんどう豆(和歌山・愛媛) そら豆(愛媛) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) ごぼう(岡山・青森・宮崎・鹿児島) たけのこ(愛媛) きわかめ(徳島) わかめ(宮城) 昆布(北海道) マッシュルーム(千葉) 河内晩柑(愛媛) しめじ(香川・福岡・広島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) 押もち麦(愛媛)

※（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品】
 黄（き） … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
 緑（みどり） … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

味めぐり…日本の味めぐり献立

旬 … 旬の食材を生かした献立

とれたて感謝の日…松山産の食材を生かした献立

☺ …契約農家の野菜を使ったメニュー(食品は**太字**)

※ 月に4回程度みかんジュースが つきます。

※ 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）の確認をお願いします。

また、不明な点がございましたら、学校を通して担当調理場にご相談ください。

※ 松山市学校給食のホームページ・・・ <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>



＜松山市HP＞