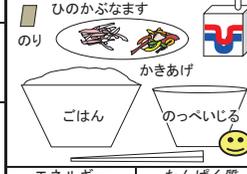
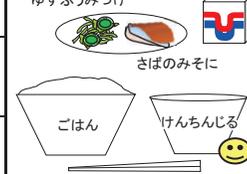
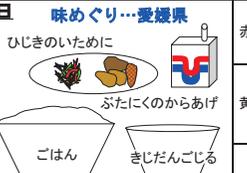
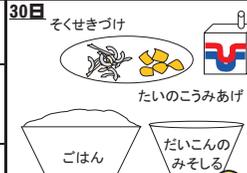
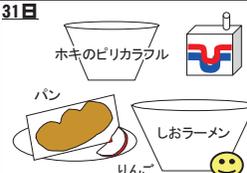


月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>味めぐり【愛媛県】</p> <p>愛媛県の鬼北町では、日本で古来より食べられてきた「きじ」を、自然豊かな環境を生かして飼育しています。きじ肉は、鶏肉より弾力があり、コクのあるうま味が特長です。鬼北町ではきじでとっただし汁に、きじ肉やきじ団子、野菜、豆腐などを入れた「きじ鍋」が有名です。</p> <p>給食では、「愛あるブランド産品」である「鬼北熟成 雉」を使った『きじ団子汁』と松山でとれたひじきを使った『ひじきの炒め煮』が登場します。</p> 	<p>旬の魚・野菜・果物</p> 	<p>オリジナル給食</p> <p>しょうゆドレッシングサラダ</p> 	<p>行事食…正月 (緑のかぶなます)</p> <p>ひのかぶなます</p> 	<p>オリジナル給食</p> <p>コールスローサラダ</p> 
<p>20日</p> <p>ホキのねぎソース</p> 	<p>21日</p> <p>かいそうサラダ</p> 	<p>22日</p> <p>だいこんサラダ</p> 	<p>23日</p> <p>ゆずふうみづけ</p> 	<p>24日</p> <p>旬…花野菜のクリーム煮</p> 
<p>27日</p> <p>味めぐり…愛媛県</p> <p>ひじきのいために</p> 	<p>28日</p> <p>かわりきんぴら</p> 	<p>29日</p> <p>チリコンカン</p> 	<p>30日</p> <p>そくせきづけ</p> 	<p>31日</p> <p>ホキのピリカラフル</p> 

◎ 雄新中学校1年生が家庭科の学習で、学校給食の重要性を理解し、魅力で栄養バランスのとれた献立を作成しました。献立を考える上で、① 給食の食器に盛り付ける ② 6つの基礎食品群を全て使う ③ 旬(冬)の食材を活用する ④ いろいろを考える これらのことに気を付けました。作成した献立は1月と2月に登場します。

<p>1/10(金) 「寒さをしのごう給食」</p> <p>【おすすめポイント】 鶏肉の照り焼きやコールスローサラダをパンにはさんで食べることで、残食が少なくなるだろうと考えました。温かいなべスープを食べて、寒い日を楽しみましょう。</p>	<p>1/15(水) 「ごはんがススム!おいしい!月給食!」</p> <p>【おすすめポイント】 残食が少なくなるように、小学1年生でも食べやすいしそひじきを入れました。ひじきには、鉄分も多く含まれていて、すいとんの入ったけんちん汁と一緒に食べると、心も体も温まります。</p>	<p>1/17(金) 「和・洋給食」</p> <p>【おすすめポイント】 成長期に特に必要なたんぱく質とカルシウムがとれるように、ミルクキャラメルピーンズに2群のいりこを入れました。和風の大根と鶏肉のごまみそ煮と洋風のビーフシチューを組み合わせた和洋給食です。</p>	<p>1/22(水) 「体ポカポカカツカレー」</p> <p>【おすすめポイント】 大根サラダに入っている水菜には、皮膚や粘膜の健康を維持し、免疫力を上げるビタミンAが多く含まれています。チキンカツと一緒に食べることで、たんぱく質もとれ、体がポカポカになる献立です。</p>
---	--	---	--

令和6年度 朝食・学校給食アンケートの結果(抜粋)

子どもたちの食生活の状況を把握し、学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育活動に役立てることを目的として松山市の児童生徒を対象にアンケートを実施しました。【調査時期 令和6年9月～10月】

松山市教育委員会・松山市学校栄養士協議会

朝食を食べましたか(水・茶除く)

学年	食べた	食べていない
小学校	91	9
中学校	91	9

給食の時間は好きですか

学年	好き	どちらかという好き	どちらかという苦手	苦手
小学校	66	26	5	3
中学校	51	38	8	3

松山市学校給食の今月の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) さば(日本) いわし(鹿児島) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐(あけ(カナダ・日本・愛媛) 平天・樺天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち(愛媛) じゃがいも(北海道・長崎・松山) にんじん(長崎・熊本・鹿児島) さつまいも(徳島・鹿児島・茨城・千葉・熊本) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島・宮崎) カリフラワー(愛媛・熊本・徳島・長野・岡山) キャベツ(愛媛・松山・熊本・愛知・徳島) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本) だいこん(愛媛・熊本・長崎・鹿児島・大分・徳島・香川・松山・北海道) ごぼう(北海道・青森・鹿児島) たまねぎ(北海道) 白菜(愛媛・兵庫・鹿児島・熊本) いちご(愛媛・佐賀) ポンカン(愛媛) りんご(青森) しめじ(香川・広島・福岡) さといも(愛媛・九州) たけのこ(愛媛) きくらげ(松山) しいたけ(三重) わかめ(宮城) きわかめ(日本) 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
 … 契約農家の野菜を使ったメニュー(食品は太字)

※ 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。また、不明な点がありましたら、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>

