

令和7年4月予定献立表

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日																															
にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級 おめでとうございます		しゅん さかな や さい くだもの 旬の魚・野菜・果物		9日 さんしよくあえ ホキのたつたあげ わかめ ごはん たんこじる <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 571kcal</td><td>23.2g</td></tr><tr><td>中 738kcal</td><td>29.2g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 571kcal	23.2g	中 738kcal	29.2g	10日 じゃム こんぶサラダ ひめむぎパン ポークビーンズ <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 615kcal</td><td>27.0g</td></tr><tr><td>中 790kcal</td><td>33.9g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 615kcal	27.0g	中 790kcal	33.9g	11日 かきあげ もちむぎごはん じゃがいものそばろに <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 632kcal</td><td>23.8g</td></tr><tr><td>中 842kcal</td><td>32.3g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 632kcal	23.8g	中 842kcal	32.3g	12日 しそひじきあえ さばのみぞれに ごはん さわにわん <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 577kcal</td><td>23.7g</td></tr><tr><td>中 756kcal</td><td>30.0g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 577kcal	23.7g	中 756kcal	30.0g				
エネルギー	たんぱく質																																						
小 571kcal	23.2g																																						
中 738kcal	29.2g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 615kcal	27.0g																																						
中 790kcal	33.9g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 632kcal	23.8g																																						
中 842kcal	32.3g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 577kcal	23.7g																																						
中 756kcal	30.0g																																						
14日 しそひじきあえ さばのみぞれに ごはん さわにわん <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 577kcal</td><td>23.7g</td></tr><tr><td>中 756kcal</td><td>30.0g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 577kcal	23.7g	中 756kcal	30.0g	15日 とれたて感謝の日… 春キャベツのサラダ はるキャベツのサラダ コーンピラフ クリームスープ <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 561kcal</td><td>21.7g</td></tr><tr><td>中 716kcal</td><td>26.6g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 561kcal	21.7g	中 716kcal	26.6g	16日 のり おひたし つくねあげ ごはん キャベツのみそしる <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 574kcal</td><td>21.7g</td></tr><tr><td>中 729kcal</td><td>26.4g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 574kcal	21.7g	中 729kcal	26.4g	17日 しょうゆ ドレッシングサラダ パン ミートスパゲッティ きよみタンゴール <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 595kcal</td><td>26.8g</td></tr><tr><td>中 764kcal</td><td>34.6g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 595kcal	26.8g	中 764kcal	34.6g	18日 チーズ ナムル ごはん あつあげのちゅうかい <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 592kcal</td><td>26.0g</td></tr><tr><td>中 750kcal</td><td>32.2g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 592kcal	26.0g	中 750kcal	32.2g
エネルギー	たんぱく質																																						
小 577kcal	23.7g																																						
中 756kcal	30.0g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 561kcal	21.7g																																						
中 716kcal	26.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 574kcal	21.7g																																						
中 729kcal	26.4g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 595kcal	26.8g																																						
中 764kcal	34.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 592kcal	26.0g																																						
中 750kcal	32.2g																																						
21日 とれたて感謝の日…磯煮 ゆずふうみづけ いかのさらさあげ ごはん いそに <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 624kcal</td><td>29.4g</td></tr><tr><td>中 787kcal</td><td>37.6g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 624kcal	29.4g	中 787kcal	37.6g	22日 コーンサラダ パン はるキャベツのポトフ きなこめ <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 575kcal</td><td>24.9g</td></tr><tr><td>中 715kcal</td><td>30.4g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 575kcal	24.9g	中 715kcal	30.4g	23日 行事食…入学・進級祝い (松山鮓) キャベツのおひたし とりにくのからあげ まつやまずし すましじる <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 582kcal</td><td>22.8g</td></tr><tr><td>中 719kcal</td><td>30.3g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 582kcal	22.8g	中 719kcal	30.3g	24日 じゃがいもとえびのケチャップいため パン やさいたつぷりスープ カラマンダリン <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 576kcal</td><td>28.1g</td></tr><tr><td>中 729kcal</td><td>35.5g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 576kcal	28.1g	中 729kcal	35.5g	25日 だいこんサラダ もちむぎごはん カレーライス(ルウ) <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 585kcal</td><td>19.2g</td></tr><tr><td>中 738kcal</td><td>22.9g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 585kcal	19.2g	中 738kcal	22.9g
エネルギー	たんぱく質																																						
小 624kcal	29.4g																																						
中 787kcal	37.6g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 575kcal	24.9g																																						
中 715kcal	30.4g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 582kcal	22.8g																																						
中 719kcal	30.3g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 576kcal	28.1g																																						
中 729kcal	35.5g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 585kcal	19.2g																																						
中 738kcal	22.9g																																						
28日 きりぼしだいこんのちゅうかサラダ ごはん とうふのごもあんかけ <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 566kcal</td><td>25.3g</td></tr><tr><td>中 725kcal</td><td>31.4g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 566kcal	25.3g	中 725kcal	31.4g	令和7年度も食材価格高騰分を 松山市が負担し、 児童生徒の給食費は据え置きます 近年続いている物価高騰に加え、昨年から米などの価格上昇もあり、学校給食用食材も値上がりしています。松山市では値上がり分を負担することで、保護者の皆様の負担を増やすことなく、栄養バランスと量が保たれた給食を引き続き提供します。		30日 味のめぐり…埼玉県 ホキのみそがめ かてめし にぼうとう <table><tr><td>エネルギー</td><td>たんぱく質</td></tr><tr><td>小 577kcal</td><td>23.1g</td></tr><tr><td>中 720kcal</td><td>29.0g</td></tr></table>		エネルギー	たんぱく質	小 577kcal	23.1g	中 720kcal	29.0g	味のめぐり【埼玉県】 『かてめし』は埼玉県に伝わる郷土料理です。昔は、米が貴重な食べ物であったことから、季節の野菜を混ぜて量を増やしていました。混ぜ合わせるという意味の「かてる」から「かてめし」と呼ばれるようになりました。 『煮ぼうとう』は深谷地区に伝わる郷土料理です。繊維のきめが細かく柔らかい「深谷ねぎ」をはじめ、地元で収穫される野菜と、「ひもかわ」と呼ばれる幅の広い麺を煮込んで作ります。																					
エネルギー	たんぱく質																																						
小 566kcal	25.3g																																						
中 725kcal	31.4g																																						
エネルギー	たんぱく質																																						
小 577kcal	23.1g																																						
中 720kcal	29.0g																																						

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・鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) 豆腐(カナダ・愛媛) あげ(カナダ) 魚そうめん・すり身・平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) にんじん(徳島・鹿児島・長崎・福岡) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎) キャベツ(愛媛・愛知・松山・鹿児島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) しょうが(高知・熊本・香川・愛媛・大分・福岡・鹿児島) ごぼう(宮崎・岡山・青森・北海道) たけのこ(愛媛) はくさい(長崎・熊本・大分・徳島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) ほうれん草(愛媛・徳島・香川・茨城・福岡) ゆず(高知) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛・松山) しめじ(香川・福岡・広島) きくらげ(愛媛) ひじき(松山) 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。
黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
赤(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食品】
緑(みどり) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

味のめぐり…日本の味のめぐり献立
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)

※ 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/gakkoukyuusyoku.html>



＜松山市HP＞