



Main menu table with columns for days of the week (月曜日, 火曜日, 水曜日, 木曜日, 金曜日) and rows for specific days (1日, 2日, 3日, etc.). Each cell contains food items, illustrations, and nutritional information.

味めぐり【新潟県】

今月の味めぐり献立は、『新潟県』です。『黄金汁』は、新潟県上越市に伝わる行事食で、お釈迦様の命日に作る風習が残っています。前日から半日かけて準備する『黄金汁』は、大豆をつぶして平たくし乾燥させた打ち豆を中心に越冬野菜の大根、にんじん、里芋、ごぼう、こんにやく、油揚げの7つの材料を大鍋で煮込んだもので、昔は冬の大切な栄養源でした。各家庭の畑でとれた野菜を使って『豊作祝い』として作ることから、『黄金汁』の名前がつけられたといわれています。



文化の日 (Culture Day) section with illustrations of musical instruments and a child playing.

勤労感謝の日 (Labor Thanksgiving Day) section with illustrations of a chef's hat, a tie, and a cross.

旬の魚・野菜・果物 (Seasonal Fish, Vegetables, and Fruits) section with illustrations of various food items.

松山市学校給食の今月の主な食品の予定産地 (Main food items for this month in Matsuyama City school lunch). List of 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。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。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。【イラスト提供】旭中学校 S・N・H・N 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