



Month/Day header table with columns for 月曜日, 火曜日, 水曜日, 木曜日, 金曜日.

味めぐり【岡山県】

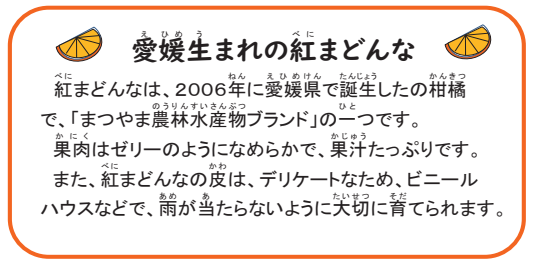
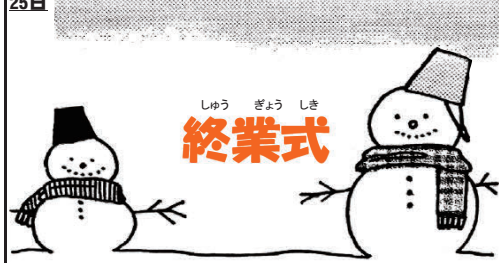


今月の味めぐり献立は『岡山県』です。『こうご寿司』は、陸揚げされた鯖を使って豊漁を祝い、漁の安全を祈願して作られる料理です。『こうご』とは沢庵のことで、寿司の皿の端に添えられていた沢庵が寿司に混ざり、一緒に食べるとおいしかったことから、誕生したといわれています。給食では、生の鯖を使用できないため、鯖は、から揚げにして組み合わせています。

岡山県は、「晴れの国」といわれるほど温暖で晴れた日が多く、自然災害の少ない地域です。ぶどうや桃をはじめとした高品質の果物の生産地としても有名です。また、瀬戸内海の魚介類も豊富で、海の幸・山の幸に恵まれています。



Main menu table with 12 columns (4日 to 25日) and 3 rows (赤, 黄, 緑). Each cell contains a meal name, ingredients, and a small image of the dish.



牛肉(北海道・愛媛・九州) 豚肉・鶏肉(愛媛) ぶり(愛媛) さわら(韓国) ししゃも(ノルウェー) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) ほたて(青森) 豆腐(カナダ) あげ(カナダ・愛媛) 平天・すりみ(北海道・アメリカ) ちくわ(ベトナム) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) のり(香川) じゃがいも(北海道・長崎) かぼちゃ(トンガ・メキシコ・ニュージーランド・愛媛) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本) たまねぎ(北海道) にんじん(長崎・松山) プロッコリー(愛媛・香川・徳島・岡山・鳥取) かぶ(愛媛・松山) はくさい(愛媛・徳島・熊本) だいこん(愛媛・長崎・熊本・松山・徳島・長野・鹿児島) 京なご(鳥取・愛媛・大分・松山) さといも(大分) しめじ(香川・福岡) 紅まどonna(愛媛・松山) ゆず(高知) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(松山) わかめ(宮城) くわかめ(徳島) 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 【からだの調子をとのえる食べ物】
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。
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
【イラスト提供】湯山中学校
おせち、ほんほん、あいな
松山市HP