

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>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!</p>	<p>9日</p> <p>赤 ホキのあまからに</p> <p>黄 ごはん とうふのごもくあんかけ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 613kcal 30.0g 中 782kcal 37.3g</p>	<p>10日</p> <p>赤 フレンチサラダ</p> <p>黄 こめこパン クリームシチュー きなこまめ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 604kcal 28.2g 中 757kcal 34.8g</p>	<p>11日</p> <p>赤 カラマンダリン</p> <p>黄 ぶたにくのカレーあげ</p> <p>緑 ごはん わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 635kcal 26.8g 中 807kcal 33.4g</p>	<p>12日</p> <p>赤 とりにくのトマトソースに</p> <p>黄 ピラフ ミネストローネ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 575kcal 25.5g 中 728kcal 32.5g</p>
<p>15日 味めぐり…愛媛県</p> <p>赤 キャベツのおひたし たいのからあげ</p> <p>黄 たけのこごはん とうふじる</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 563kcal 25.4g 中 716kcal 31.7g</p>	<p>16日 とれたて感謝の日…瀬戸</p> <p>赤 すだちふうみづけ ししゃものからあげ(小)2び(中)3び</p> <p>黄 ごはん いそに</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 580kcal 24.8g 中 758kcal 31.7g</p>	<p>17日</p> <p>赤 チーズ はるキャベツのサラダ</p> <p>黄 ひめむぎパン ミートスパゲティ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 613kcal 27.9g 中 781kcal 34.7g</p>	<p>18日</p> <p>赤 (小)のり いそあえ</p> <p>黄 (中)なつとう もちむぎごはん じゃがいものそばろに</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 558kcal 20.5g 中 740kcal 27.6g</p>	<p>19日</p> <p>赤 チキンチキンごぼう</p> <p>黄 きよみタンゴール ワンタンスープ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 605kcal 26.2g 中 779kcal 31.4g</p>
<p>22日</p> <p>赤 にくだんごのあまずし</p> <p>黄 いろどりごはん やさしいたっぶりスープ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 580kcal 23.2g 中 729kcal 30.0g</p>	<p>23日</p> <p>赤 すもの</p> <p>黄 さばのしょうがに</p> <p>緑 ごはん みそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 561kcal 21.3g 中 728kcal 26.4g</p>	<p>24日</p> <p>赤 こんぶサラダ</p> <p>黄 パン ポークビーンズ</p> <p>緑 きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 609kcal 27.9g 中 761kcal 34.3g</p>	<p>25日 行事食…入学・進級祝い(松山酢)</p> <p>赤 せんざんき</p> <p>黄 まつやまずし すまじる</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 589kcal 22.8g 中 720kcal 30.8g</p>	<p>26日 とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ</p> <p>赤 しょうゆドレッシングサラダ</p> <p>黄 ことうパン はるキャベツのポトフ</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 607kcal 27.9g 中 778kcal 35.9g</p>
<p>令和6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</p> <p>近年の物価高騰により、学校給食用食材も値上がりしていますが、松山市が値上がり分を負担し、保護者の皆様の経済的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。</p>	<p>30日</p> <p>赤 こざかな コーンサラダ</p> <p>黄 もちむぎごはん カレーライス(ルー)</p> <p>緑 エネルギー たんぱく質 小 615kcal 23.0g 中 779kcal 27.2g</p>	<p>味めぐり【愛媛県】</p> <p>『たけのこご飯』は、旬のたけのこを使った春の代表的な料理です。愛媛県で栽培されるたけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で、松山市湯山地区で採れるものが有名です。昔、宮本作右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。新鮮なものは、身がやわらかくえぐみが少なく、甘みのあるうま味と、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。</p>		<p>旬の魚・野菜・果物</p>

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) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知) あげ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) のり(佐賀) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たまねぎ(松山) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本) だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡) パセリ(香川・徳島・愛媛) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) わかめ(宮城) こんぶ(北海道)

※ (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

※ 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>

