

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<div style="border: 2px solid purple; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>あじ にい がけん 味めぐり【新潟県】</p> <p>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。</p>  </div>				
<p>6日</p> <p>ごまずあえ ししゃものからあげ (幼・小)2ひ(中)3ひ</p> <p>ごはん じゃがいもの そばろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.4 g 中 7.9 kcal 3.1 g</p>	<p>7日</p> <p>ナムル アーモンドいり カミカミあげ</p> <p>ごはん みそチゲ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.2 kcal 2.5 g 中 7.9 kcal 3.2 g</p>	<p>8日</p> <p>ひじき サラダ</p> <p>パン きのこ シチュー</p> <p>ミルクキャラメルビーンズ (小・中のみ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.8 kcal 2.6 g 中 7.3 kcal 3.2 g</p>	<p>9日</p> <p>みかん くわがめ サラダ</p> <p>ちゅうかう たきこみごはん</p> <p>とりにく スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.7 kcal 2.1 g 中 7.2 kcal 2.6 g</p>	<p>10日</p> <p>ポイルキャベツ いかに からあげ</p> <p>スイートポテト ビーフ じり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.3 kcal 2.6 g 中 8.0 kcal 3.2 g</p>
<p>13日</p> <p>こまつなのおひたし のり</p> <p>ごこまいり ごはん</p> <p>けんちん じる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.8 kcal 2.4 g 中 7.6 kcal 3.0 g</p>	<p>14日</p> <p>みかん はくさいの ごまあえ</p> <p>たいめし さつまじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.6 kcal 2.1 g 中 7.1 kcal 2.6 g</p>	<p>15日</p> <p>えひめけんさんこむぎを ブレンドしたパンです</p> <p>ヨーグルト すふた</p> <p>パン はくさい スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.2 kcal 2.9 g 中 7.3 kcal 3.5 g</p>	<p>16日</p> <p>旬…れんごんのかきあげ さんしよあえ</p> <p>ごはん いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.3 g 中 7.7 kcal 2.9 g</p>	<p>17日</p> <p>みかん ごまドレッシング サラダ</p> <p>ごはん カレー うどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.7 kcal 1.9 g 中 7.2 kcal 2.4 g</p>
<p>20日</p> <p>しそひじき かふう サラダ</p> <p>ごはん こうやどうふ たまごじ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.8 kcal 2.1 g 中 7.4 kcal 2.6 g</p>	<p>21日</p> <p>行事食…和食の日 ほうれんそうのおひたし</p> <p>ごはん キャベツの みそしる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.6 kcal 2.4 g 中 7.3 kcal 3.0 g</p>	<p>22日</p> <p>みかん あつあけの カレーいだめ</p> <p>パン たまご スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.8 kcal 2.6 g 中 7.2 kcal 3.2 g</p>	<p>23日</p> <p>きん しょう 勤労 感謝の日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.3 g 中 7.7 kcal 2.9 g</p>	<p>24日</p> <p>ホキの オランダあげ</p> <p>パン クリーム スープ</p> <p>りんご</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.2 kcal 2.9 g 中 7.8 kcal 3.7 g</p>
<p>27日</p> <p>味めぐり…新潟県 ほうれんそうのごまあえ</p> <p>ごはん さけのからあげ こがねじる</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.7 kcal 2.5 g 中 7.2 kcal 3.1 g</p>	<p>28日</p> <p>ごんぶ サラダ</p> <p>もちむぎ ごはん</p> <p>キーマカシ (ルウ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.9 kcal 2.2 g 中 7.5 kcal 2.6 g</p>	<p>29日</p> <p>チリコンカン</p> <p>パン ほうれんそうの スープ</p> <p>りんご</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.7 kcal 2.8 g 中 7.2 kcal 3.6 g</p>	<p>30日</p> <p>きりぼしだいごんの ちゅうかサラダ</p> <p>みかん ごはん</p> <p>マーポー どうふ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.0 kcal 2.5 g 中 7.8 kcal 3.2 g</p>	<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>れんごん りんご さば ほうれんそう みかん</p>

松山市学校給食の
今日の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さば(ルウエー) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) いか(中南米) えび(インドネシア) たい(愛媛) たこ(愛媛) 豆腐・厚揚げ(カナダ) あげ(カナダ・アメリカ・愛媛) 平天(北海道) 大豆(北海道) 打豆(福井) 押もち麦(愛媛) 里芋(九州) じゃがいも(北海道) キャベツ(愛媛・愛知・長野・熊本・松山・徳島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本・松山) たまねぎ(北海道・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) たけのこ(愛媛) れんごん(徳島) わかめ(宮城) きわかめ(徳島) ほうれん草(愛媛・徳島・松山) ごぼう(北海道・鹿児島・青森) だいこん(愛媛・長崎・熊本・大分・岩手・青森) 白菜(愛媛・長野・長崎) みかん(愛媛) りんご(青森・長野) えのき茸(愛媛・宮崎・熊本・宮城) しめじ(香川・福岡) しいたけ(三重) マッシュルーム(千葉) 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【からだの調子をととのえる食べ物】
 ※ …松山とれたて食品を使った料理 (食材は太字にしています)

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
 …三津浜独自献立の日

※ 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。
 松山市の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>