
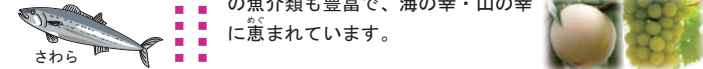


**味めぐり【岡山県】**



今月の味めぐり献立は『岡山県』です。  
『こうご寿司』は、陸揚げされた鰯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、生の鰯を使用できないため、鰯は、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。



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p><b>4日</b></p> <p>みかん、あげじゃが、きんぴら</p> <p>ごはん、たまごぶたにくのあんかけどんぶり(く)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.38kcal 2.7. 7g 中 8.21kcal 3.5. 3g</p>	<p><b>5日</b></p> <p>アーモンドなます</p> <p>ごはん、しょうりく、ほっこりうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.59kcal 2.2. 0g 中 7.29kcal 2.7. 9g</p>	<p><b>6日</b></p> <p>ひじき、サラダ</p> <p>ひめむぎパン、カレー、ビーンズ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.31kcal 2.9. 0g 中 7.90kcal 3.5. 6g</p>	<p><b>7日</b></p> <p>旬…ぶりのねぎソース</p> <p>ぶりのねぎソース、ヨーグルト</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.62kcal 2.5. 8g 中 8.23kcal 3.0. 8g</p>	<p><b>8日</b></p> <p>さけとじゃがいものバターじょうゆ</p> <p>ごはん、ビーフ、じり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.32kcal 2.7. 2g 中 8.08kcal 3.4. 7g</p>
<p><b>11日</b></p> <p>味めぐり…岡山県</p> <p>さわらのからあげ</p> <p>こうごずし、のっぺい、じり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.95kcal 2.7. 5g 中 7.55kcal 3.3. 5g</p>	<p><b>12日</b></p> <p>フレンチ、サラダ</p> <p>ごはん、ハヤシライス(ルウ)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.00kcal 2.1. 4g 中 7.54kcal 2.5. 4g</p>	<p><b>13日</b></p> <p>みかん、ヤンニョム、チキン</p> <p>ごはん、ワンタン、スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.03kcal 2.5. 2g 中 7.60kcal 3.0. 9g</p>	<p><b>14日</b></p> <p>なっとう、ごまいり、いそあえ</p> <p>ごはん、おでん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.81kcal 2.5. 1g 中 7.34kcal 3.0. 2g</p>	<p><b>15日</b></p> <p>きわかめのサラダ</p> <p>ごはん、キャロット、スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.99kcal 2.8. 9g 中 7.49kcal 3.6. 3g</p>
<p><b>18日</b></p> <p>はくさいのおひたし</p> <p>さんしよくあげ</p> <p>ごはん、いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.03kcal 2.3. 2g 中 7.65kcal 2.8. 3g</p>	<p><b>19日</b></p> <p>ごさかな、パンサンス</p> <p>もちむぎ、ごはん、あつあげいり、はっほうさい</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.88kcal 2.7. 5g 中 7.55kcal 3.3. 9g</p>	<p><b>20日</b></p> <p>しょうゆドレッシング、サラダ</p> <p>みかん、ベーコン、ライス、クリーム</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.77kcal 2.5. 0g 中 7.40kcal 3.0. 9g</p>	<p><b>21日</b></p> <p>行事食…冬至(かぼちゃの含め煮)</p> <p>ゆずふうみづけ</p> <p>ごはん、いかのてんぷら、かぼちゃのふくらめ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.77kcal 2.5. 0g 中 7.40kcal 3.0. 9g</p>	<p><b>22日</b></p> <p>デザート、サブジ</p> <p>パン、たまご、スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.59kcal 3.1. 1g 中 8.02kcal 3.8. 3g</p>

**終業式**

しゅうぎょうしき

**旬の魚・野菜・果物**



**愛媛生まれの紅まどんな**

紅まどんなは、2006年に愛媛県で誕生した柑橘で、「まつやま農林水産物ブランド」の一つです。  
果肉はゼリーのようになめらかで、果汁たっぷりです。  
また、紅まどんなの皮は、デリケートなため、ビニールハウスなどで、雨が当たらないように大切に育てられます。

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) プロックリー(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・青森・香川) 京ねぎ(鳥取・愛媛・大分・松山) さといも(大分) しめじ(香川・福岡) 紅まどんな(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) きわかめ(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。  
※ 松山市学校給食のホームページ … <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>

