

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</p> <p>ご入学・ご進級</p> <p>おめでとうございます!</p>	<p>9日</p> <p>ぎゅうにゅう ベーコン だいず ぶたにく</p> <p>こめこパン ごまあぶら</p> <p>あぶら くるぎとう じゃがいも さとう</p> <p>たまねぎ にんじん にんにく トマトピューレー</p> <p>コーン きゅうり キャベツ</p> <p>こめこパン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 614kcal 30.6g</p> <p>中 773kcal 38.0g</p>	<p>10日</p> <p>カラマンダリン</p> <p>かきあげ</p> <p>もちむぎ ごはん</p> <p>わかめうどん</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 565kcal 20.4g</p> <p>中 714kcal 25.0g</p>	<p>11日</p> <p>フレンチ サラダ</p> <p>コーンピラフ</p> <p>クリーム シチュー</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 566kcal 19.2g</p> <p>中 720kcal 23.5g</p>	<p>12日</p> <p>ホキの からあげ</p> <p>ごはん</p> <p>とうふの ごもくあんかけ</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 613kcal 31.5g</p> <p>中 785kcal 39.1g</p>	
<p>15日</p> <p>にくだんごにあまずに</p> <p>いりどりごはん</p> <p>やさいたつぷり スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 583kcal 23.4g</p> <p>中 734kcal 30.2g</p>	<p>16日</p> <p>チーズ はるキャベツの サラダ</p> <p>ひめむぎパン</p> <p>ミート スパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 617kcal 28.2g</p> <p>中 786kcal 35.2g</p>	<p>17日</p> <p>味めぐり…愛媛県</p> <p>キャベツのおひたし</p> <p>たいのからあげ</p> <p>たけのこ ごはん</p> <p>とうふじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 559kcal 25.7g</p> <p>中 711kcal 32.2g</p>	<p>18日</p> <p>チキンチキン ごぼう</p> <p>パン</p> <p>ワンタン スープ</p> <p>きよみタンゴール</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 617kcal 31.0g</p> <p>中 777kcal 37.6g</p>	<p>19日</p> <p>あつあげと あおなしの にびたし</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもの そぼろに</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 570kcal 23.1g</p> <p>中 765kcal 31.9g</p>	
<p>22日</p> <p>すもの</p> <p>さばのしょうがりに</p> <p>ごはん</p> <p>みそじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 566kcal 21.7g</p> <p>中 733kcal 26.9g</p>	<p>23日</p> <p>とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ</p> <p>しょうゆ ドレッシング サラダ</p> <p>こくとうパン</p> <p>はるキャベツの ポトフ</p> <p>いかのからあげ</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 607kcal 28.1g</p> <p>中 775kcal 36.1g</p>	<p>24日</p> <p>行事食…入学・進級祝い(松山餅)</p> <p>しそひじきあえ</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>まつやまずし</p> <p>すましじる</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 586kcal 24.1g</p> <p>中 746kcal 29.9g</p>	<p>25日</p> <p>とりにくの トマトソースに</p> <p>きよみ タンゴール</p> <p>ごはん</p> <p>ミネストローネ</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 570kcal 22.8g</p> <p>中 724kcal 28.4g</p>	<p>26日</p> <p>コーン サラダ</p> <p>ごごかな</p> <p>もちむぎ ごはん</p> <p>カレーライス(ルー)</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 620kcal 23.5g</p> <p>中 785kcal 27.9g</p>	
<p>令和6年度も食材価格高騰分を</p> <p>松山市が負担し、</p> <p>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>とれたて感謝の日…磯煮</p> <p>すだちふうみづけ</p> <p>ししゃものからあげ(幼・小)2び(中)3び</p> <p>ごはん</p> <p>いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質</p> <p>小 580kcal 24.8g</p> <p>中 758kcal 31.7g</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> <p>たい さやえんどう パセリ わかめ</p> <p>はるキャベツ レタス たけのこ カラマンダリン きよみタンゴール</p>

松山市学校給食の 今月の主な食品の予定産地

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・北海道・愛媛) 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) えき茸(愛媛・宮崎) しめじ(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】
 ☺ … 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
 とれたて感謝の日…松山産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/gakkoukyuusyoku.html>

出典:農林水産省 <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k-ryouri/search-menu/index.html>
 使用イラスト:株式会社アドム「五訂版食品図鑑」

QRコード:

<松山市HP>