

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
あじ え ひめ けん 味めぐり【愛媛県】 愛媛県は、栗の生産量全国第3位です。大粒で上品な甘みのある栗が収穫され、『栗ご飯』やお菓子などに使われています。 『里芋コロッケ』の里芋は、親芋、子芋、孫芋と増えていくため、子孫繁栄のおめでたい食べ物として、お正月などに欠かせません。愛媛県では、郷土料理の「いもたき」としても親しまれています。 『ひじきの炒め煮』に使われている「松山ひじき」は、まつやま農林水産物ブランドに認定されています。		旬の魚・野菜・果物 しゅん さかな やさいくだもの ぶり こめ(しんまい) れんこん みかん さば ふゆキャベツ ほうれんそう りんご		1日		2日		3日	
なつとう ごま		なつとう ごま		なつとう ごま		なつとう ごま		なつとう ごま	
ごはん にくじゃが		ごはん にくじゃが		ごはん にくじゃが		ごはん にくじゃが		ごはん にくじゃが	
エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質	
小 5 8 7 kcal 2 4 . 3 g		小 5 8 7 kcal 2 4 . 3 g		小 5 8 7 kcal 2 4 . 3 g		小 5 8 7 kcal 2 4 . 3 g		小 5 8 7 kcal 2 4 . 3 g	
中 7 5 7 kcal 3 0 . 5 g		中 7 5 7 kcal 3 0 . 5 g		中 7 5 7 kcal 3 0 . 5 g		中 7 5 7 kcal 3 0 . 5 g		中 7 5 7 kcal 3 0 . 5 g	
4日		5日		6日		7日		8日	
令和6年度「まつやまこども園台選手権」教育長賞受賞作品		『芋煮&芋炊きカレーうどん』		『芋煮&芋炊きカレーうどん』		『芋煮&芋炊きカレーうどん』		『芋煮&芋炊きカレーうどん』	
東雲小学校の児童が協力して考えました。		父親の故郷である山形県の郷土料理『芋煮』と愛媛県の郷土料理『芋炊き』がコラボしました。山形県では、芋煮のしめにカレーうどんを作ります。		父親の故郷である山形県の郷土料理『芋煮』と愛媛県の郷土料理『芋炊き』がコラボしました。山形県では、芋煮のしめにカレーうどんを作ります。		父親の故郷である山形県の郷土料理『芋煮』と愛媛県の郷土料理『芋炊き』がコラボしました。山形県では、芋煮のしめにカレーうどんを作ります。		父親の故郷である山形県の郷土料理『芋煮』と愛媛県の郷土料理『芋炊き』がコラボしました。山形県では、芋煮のしめにカレーうどんを作ります。	
集団宿泊学習でみんなで作った思い出のカレー		ライスの美味しさを表現し、里芋は愛媛県産のものにこだわっています。		ライスの美味しさを表現し、里芋は愛媛県産のものにこだわっています。		ライスの美味しさを表現し、里芋は愛媛県産のものにこだわっています。		ライスの美味しさを表現し、里芋は愛媛県産のものにこだわっています。	
11日		12日		13日		14日		15日	
味めぐり…愛媛県		味めぐり…愛媛県		味めぐり…愛媛県		味めぐり…愛媛県		味めぐり…愛媛県	
ひじきのいために		ひじきのいために		ひじきのいために		ひじきのいために		ひじきのいために	
さといもコロッケ		さといもコロッケ		さといもコロッケ		さといもコロッケ		さといもコロッケ	
ごはん すましじる		ごはん すましじる		ごはん すましじる		ごはん すましじる		ごはん すましじる	
エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質	
小 6 0 3 kcal 2 1 . 6 g		小 6 0 3 kcal 2 1 . 6 g		小 6 0 3 kcal 2 1 . 6 g		小 6 0 3 kcal 2 1 . 6 g		小 6 0 3 kcal 2 1 . 6 g	
中 8 0 5 kcal 2 7 . 8 g		中 8 0 5 kcal 2 7 . 8 g		中 8 0 5 kcal 2 7 . 8 g		中 8 0 5 kcal 2 7 . 8 g		中 8 0 5 kcal 2 7 . 8 g	
18日		19日		20日		21日		22日	
チキンチキン		チキンチキン		チキンチキン		チキンチキン		チキンチキン	
ごはん ワンタンスープ		ごはん ワンタンスープ		ごはん ワンタンスープ		ごはん ワンタンスープ		ごはん ワンタンスープ	
エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質	
小 6 1 6 kcal 2 3 . 7 g		小 6 1 6 kcal 2 3 . 7 g		小 6 1 6 kcal 2 3 . 7 g		小 6 1 6 kcal 2 3 . 7 g		小 6 1 6 kcal 2 3 . 7 g	
中 7 7 1 kcal 2 9 . 8 g		中 7 7 1 kcal 2 9 . 8 g		中 7 7 1 kcal 2 9 . 8 g		中 7 7 1 kcal 2 9 . 8 g		中 7 7 1 kcal 2 9 . 8 g	
25日		26日		27日		28日		29日	
かふう		かふう		かふう		かふう		かふう	
ごはん マーボー		ごはん マーボー		ごはん マーボー		ごはん マーボー		ごはん マーボー	
エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質		エネルギー たんぱく質	
小 5 6 2 kcal 2 3 . 7 g		小 5 6 2 kcal 2 3 . 7 g		小 5 6 2 kcal 2 3 . 7 g		小 5 6 2 kcal 2 3 . 7 g		小 5 6 2 kcal 2 3 . 7 g	
中 7 1 7 kcal 2 9 . 1 g		中 7 1 7 kcal 2 9 . 1 g		中 7 1 7 kcal 2 9 . 1 g		中 7 1 7 kcal 2 9 . 1 g		中 7 1 7 kcal 2 9 . 1 g	

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

牛肉(北海道・愛媛・九州) 豚肉・鶏肉(愛媛) さば(ノルウェー) ぶり(愛媛) たい(愛媛) 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) たこ(瀬戸内) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ・愛知) 魚そうめん・平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道)
じゃがいも(北海道) さつまいも(徳島・茨城・熊本・千葉・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・松山・徳島・広島・茨城) にんじん(北海道・長崎・長野・熊本・青森) ほうれん草(愛媛・徳島・松山・福岡・岐阜) キャベツ(愛媛・愛知・長野・熊本・徳島・群馬) きゅうり(愛媛・高知・熊本・宮崎)
ごぼう(北海道・青森・鹿児島・岡山) たまねぎ(北海道・愛媛) れんこん(岡山・茨城・熊本・広島・徳島) みかん(愛媛) りんご(青森・長野) しめじ(香川・福岡・広島) エリンギ(香川・広島・福岡) たけのこ(愛媛) くり(愛媛・熊本・茨城) しいたけ(日本) わかめ(宮城・岩手) 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
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>



松山市HP