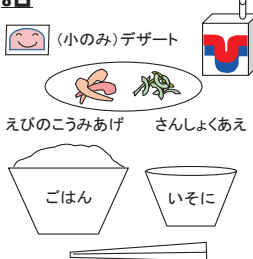
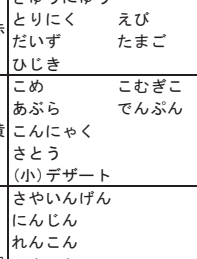
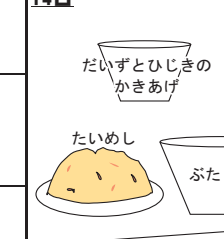
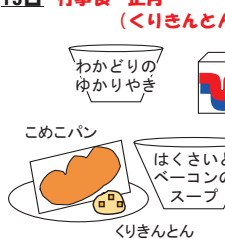
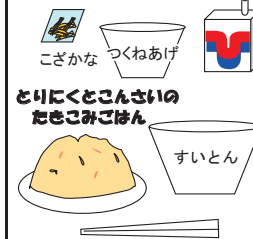
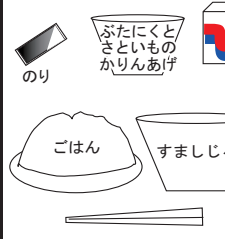
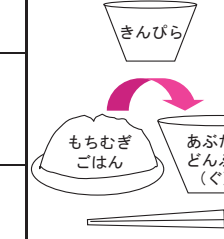
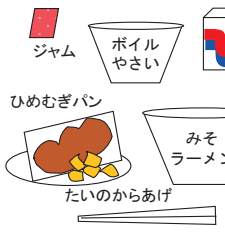
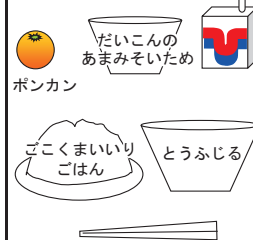
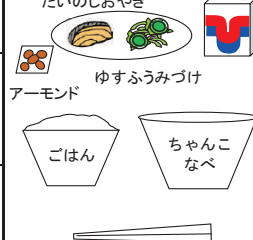
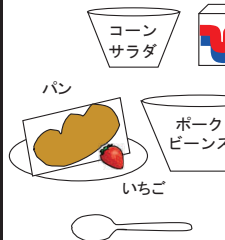
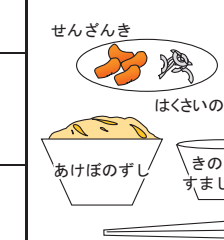
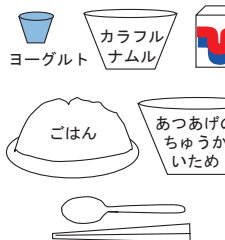




令和3年1月 予定献立表



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
旬の魚・野菜・果物 		愛媛県の味めぐり 		愛媛県では、酢の代わりに、酸味と香味が強い「かぼす」や「みかん」などの柑橘果汁を使って作った郷土料理があります。給食では、「あけぼのずし」として、愛媛県産の「みかん」などの果汁を酢と合わせて作っています。「せんざんき」は、鶏料理が盛んな東予地方（愛媛県の今治市）の郷土料理です。鶏肉に、しょうが、酒、醤油などで下味を付け、片栗粉をまぶして油で揚げています。		8日 		8日 	
11日 学校給食で食べたい 我が家の献立  ご家庭で食べられている献立を学校給食に取り入れました。 今日は、 18日に鶏肉と根菜のたきこみごはんが登場します。		12日 		13日 		14日 		15日 	
18日 		19日 		20日 		21日 		22日 	
25日 		26日 		27日 		28日 		29日 	

【松山市学校給食の今月の食品産地予定】
牛肉(北海道・愛媛・九州・四国) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) いわし(香川) えび(インドネシア) 豆腐・あげ(カナダ) かまぼこ・すり身(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) じゃがいも(北海道・長崎) さつまいも(徳島・鹿児島・熊本・宮崎)
こまつな(愛媛・福岡・熊本・鳥取・徳島) にんじん(長崎) カリフラワー(熊本・愛媛・岡山・徳島・高知) キャベツ(愛媛・松山・熊本・福岡・愛知・徳島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) だいこん(愛媛・熊本・長崎・大分・香川・徳島) ごぼう(北海道・青森・岡山)
たまねぎ(北海道) はくさい(愛媛) くり(愛媛) はれひめ(愛媛) ポンカン(愛媛) いちご(愛媛・佐賀・熊本・高知) まいたけ(福岡・香川) エリンギ(香川) しいたけ(北海道) きくらげ(松山) たけのこ(愛媛) わかめ(宮城・岩手) くわがめ(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】
※ 味めぐり…日本の味めぐり
※ 旬…旬の食材を活かした献立
※ 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。
※ 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>