

Main menu table with columns for days of the week (月曜日, 火曜日, 水曜日, 木曜日, 金曜日) and rows for specific dates (6日, 13日, 20日, 27日, 7日, 14日, 21日, 28日, 1日, 8日, 15日, 22日, 2日, 9日, 16日, 23日, 3日, 10日, 17日, 24日). Each entry includes a meal name, ingredients, and a small table of energy and protein values.

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(愛媛) 鶏肉(愛媛) さわら(愛媛) いわし(北海道) 鮭(北海道) さば(日本) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) 鯛(愛媛) かに(日本) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ・日本) 平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛・松山) こまつな(愛媛・福岡・徳島・長崎) キャベツ(松山・愛媛・愛知) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) 里芋(大分) かぼちゃ(中南米・ニュージーランド) たけのこ(愛媛) ほうれん草(愛媛・徳島) ごぼう(北海道・青森・岡山) いちご(愛媛) いよかん(松山) せとか(愛媛) ゆず(高知) れんこん(徳島) しめじ(香川・福岡) しいたけ(徳島・長崎・栃木・岩手) マッシュルーム(千葉) きくらげ(愛媛) わかめ(宮城・岩手・韓国・徳島) くきわかめ(徳島)

※ (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】 ※ エネルギー・たんぱく質の値は、日本食品標準成分表2020年版(1訂)に基づいて算出しています。 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 ※ 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。 ※ 松山市の学校給食のホームページ…http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusoku/gakkoukyusoku.html

