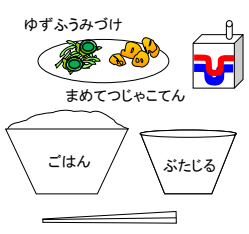
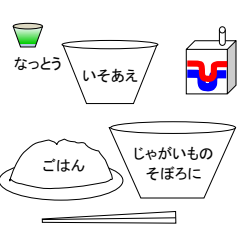
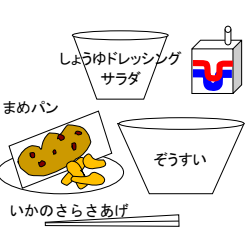
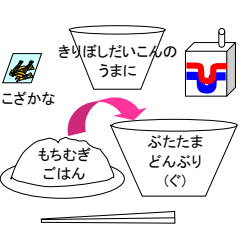
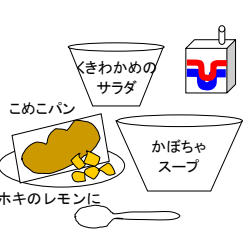
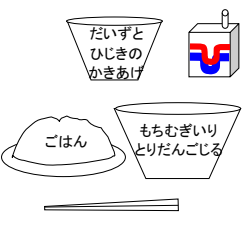
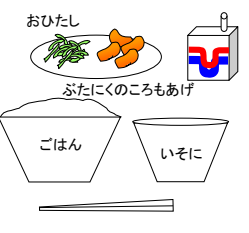
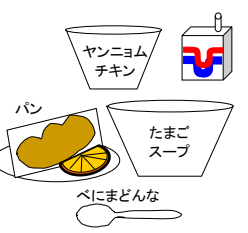
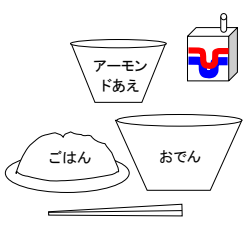
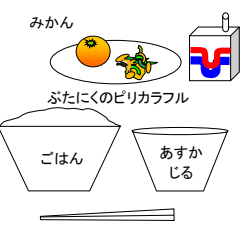
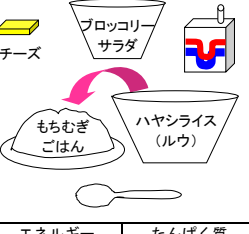
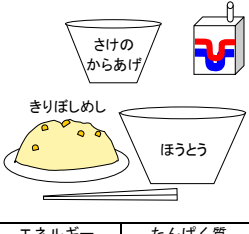
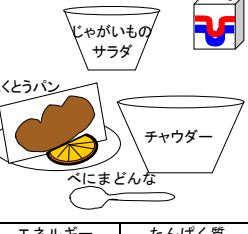
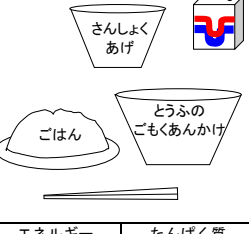
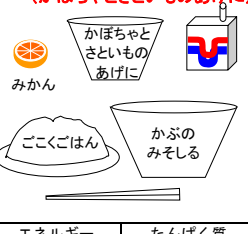
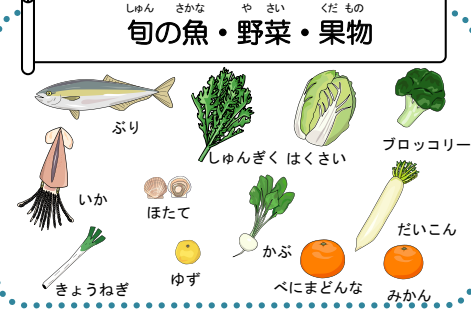
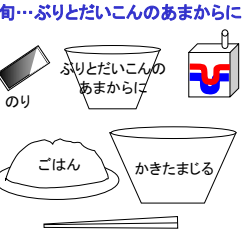
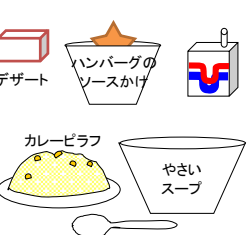


令和6年12月予定献立表

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
2日		3日		4日		5日		6日	
	黄		黄		黄		黄		黄
	赤		赤		赤		赤		赤
	緑		緑		緑		緑		緑
エネルギー たんぱく質 小 568kcal 21.3g 中 722kcal 26.3g		エネルギー たんぱく質 小 575kcal 24.3g 中 741kcal 30.6g		エネルギー たんぱく質 小 627kcal 30.7g 中 787kcal 38.0g		エネルギー たんぱく質 小 568kcal 28.3g 中 732kcal 35.1g		エネルギー たんぱく質 小 604kcal 31.4g 中 757kcal 38.9g	
9日		10日		11日		12日		13日	
	黄		黄		黄		黄		黄
	赤		赤		赤		赤		赤
	緑		緑		緑		緑		緑
エネルギー たんぱく質 小 558kcal 18.2g 中 711kcal 22.2g		エネルギー たんぱく質 小 596kcal 27.0g 中 760kcal 33.5g		エネルギー たんぱく質 小 590kcal 28.5g 中 734kcal 35.3g		エネルギー たんぱく質 小 559kcal 24.0g 中 717kcal 29.5g		エネルギー たんぱく質 小 561kcal 25.4g 中 719kcal 31.8g	
16日		17日		18日		19日		20日	
	黄		黄		黄		黄		黄
	赤		赤		赤		赤		赤
	緑		緑		緑		緑		緑
エネルギー たんぱく質 小 608kcal 21.3g 中 760kcal 25.2g		エネルギー たんぱく質 小 569kcal 27.5g 中 719kcal 34.4g		エネルギー たんぱく質 小 577kcal 24.1g 中 717kcal 29.8g		エネルギー たんぱく質 小 600kcal 23.9g 中 765kcal 29.1g		エネルギー たんぱく質 小 561kcal 16.4g 中 726kcal 19.7g	
23日		24日		あじ やまなしけん 味めぐり【山梨県】 「ほうとう」は山梨県の郷土料理です。小麦粉を練り太めに切った麺をかぼちゃや季節の野菜とともに、みそ仕立ての出汁で煮込んで作ります。「のしこみ」「のしこみ」とも呼ばれています。稲作が通さない山間部で米に代わる主食として古くから親しまれてきました。名前の由来は、山梨県の戦国武将である武田信玄が、自分の刀で食材を切ったことから、「宝」の「刀」と書いて「宝刀」と名付けられたといわれています。					
	黄		黄						
	赤		赤						
	緑		緑						
エネルギー たんぱく質 小 567kcal 22.6g 中 716kcal 27.5g		エネルギー たんぱく質 小 648kcal 21.6g 中 777kcal 25.1g							

松山市学校給食の
今日の主な食品の予定産地

豚肉・鶏肉(愛媛) ぶり(愛媛) さけ(北海道) ししゃも(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) ほうたて(青森) 豆腐・厚揚げ(カナダ) あげ(カナダ) 平天・かまぼこ(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) かぶ(愛媛・松山・香川)
じゃがいも(北海道・長崎) 里芋(愛媛・九州地方) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本・松山) たまねぎ(北海道) こまつな(愛媛・福岡・松山・徳島・広島) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島・鳥取) たけのこ(愛媛) わかめ(宮城) 昆布(北海道)
京ねぎ(愛媛・鳥取・大分) だいこん(愛媛・長崎・熊本・松山・鹿児島・香川・徳島・青森) 白菜(愛媛・徳島・熊本・長崎) ゆず(高知) みかん(愛媛) 紅まどんな(愛媛・松山) えのき茸(愛媛・宮崎・徳島・長崎・熊本) しめじ(香川・広島・福岡) きくらげ(愛媛) 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。
黄 (き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
赤 (あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食品】
緑 (みどり) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

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

※ 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>