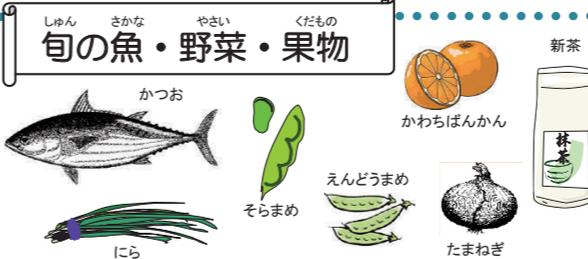
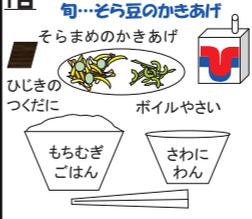
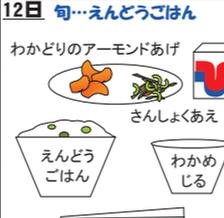
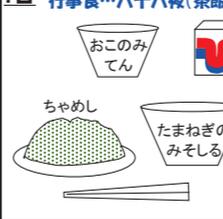
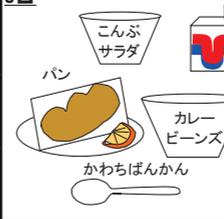
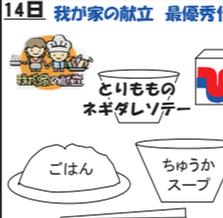
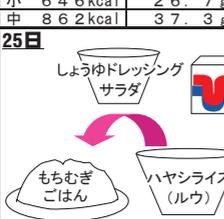
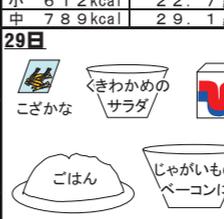


今月も北条地区でとれた「たまねぎ」を使用する予定です。献立表に「たまねぎ」と表示しています。



# 令和2年5月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日		
<p><b>学校給食で食べたい 我が家の献立</b></p> <p>ご家庭で食べられている献立を、14日の学校給食に取り入れています。</p>		<p><b>愛媛県の味めぐり</b></p> <p>今月は、愛媛県の味めぐりです。「おもぶり」は愛媛県の郷土料理で、お寿司より少し濃い目に味をつけた具を炊きたての白いご飯に混ぜたものです。「混ぜる」ことを方言で「もぶる」ということから、この名前がついたといわれています。他にも「もぶり飯」や「もぶり餅」などとも呼ばれます。</p> 		<p><b>旬の魚・野菜・果物</b></p> <p>かつお、にら、そらめ、えんどうまめ、たまねぎ、かわちばんかん、新茶</p> 		<p><b>旬…ぞら豆のかきあげ</b></p> <p>そらめのかきあげ、ひじきのつくだに、もちむぎごはん、さわにわん</p> 
<p><b>みどりの日</b></p>		<p><b>こどもの日</b></p>		<p><b>振替休日</b></p>		
<p><b>4日</b></p> <p>きりぼしだいこんのちゅうかサラダ、ごはん、マーボー豆腐</p> 	<p><b>5日</b></p> <p>わかどりのアーモンドあげ、えんどうごはん、わかめじる</p> 	<p><b>6日</b></p> <p>いちごゼリー、こめこパン、ひじきスパゲティ</p> 	<p><b>7日 行事食…八十八夜(茶飯)</b></p> <p>おこのみ、ちやめし、たまねぎのみそ汁</p> 	<p><b>8日</b></p> <p>こんぶサラダ、パン、カレーピンス、かわちばんかん</p> 		
<p><b>11日</b></p> <p>きりぼしだいこんのちゅうかサラダ、ごはん、マーボー豆腐</p> 	<p><b>12日 旬…えんどうごはん</b></p> <p>わかどりのアーモンドあげ、えんどうごはん、わかめじる</p> 	<p><b>13日</b></p> <p>いちごゼリー、こめこパン、ひじきスパゲティ</p> 	<p><b>14日 我が家の献立 最優秀作品</b></p> <p>とりものネギダレソテー、ごはん、ちゅうかスープ</p> 	<p><b>15日</b></p> <p>ホキのケチャップいため、ごはん、やさいたつぶりスープ</p> 		
<p><b>18日</b></p> <p>いかのからあげ、(中)なっとう、すだちふうみづけ、ごはん、すましじる</p> 	<p><b>19日</b></p> <p>さばのみそに、いそあえ、ごはん、けんちんじる</p> 	<p><b>20日</b></p> <p>ごまドレッシング、ヨーグルト、ひめむぎパン、カレーうどん</p> 	<p><b>21日</b></p> <p>ホキのレモン、チキンピラフ、コーンスープ</p> 	<p><b>22日</b></p> <p>ナムル、ごはん、こうやどふのちゅうかいため</p> 		
<p><b>25日</b></p> <p>しょうゆドレッシングサラダ、もちむぎごはん、ハヤシライス(ルー)</p> 	<p><b>26日</b></p> <p>ホキのたつたあげ、ごまあえ、ごはん、ごもくに</p> 	<p><b>27日</b></p> <p>イタリアンサラダ、パン、クリームスープ、オムレツ</p> 	<p><b>28日 味めぐり…愛媛県</b></p> <p>「りょう」でくぼる、こいわしのなんばんに、おもぶり、キャベツのおひたし、ぶたじる</p> 	<p><b>29日</b></p> <p>くわがめの、ごまかな、サラダ、ごはん、じゃがいものベーコン</p> 		

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・宮崎・鹿児島) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 煮干(愛媛) すり身・平天(北海道) 豆腐・油揚げ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道) じゃがいも(鹿児島・長崎) 人参(徳島・長崎・熊本) 玉葱(愛媛) 大根(長崎・香川・熊本・愛媛・鹿児島) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) キャベツ(愛媛・熊本・大分・愛知) こまつな(愛媛・福岡・宮崎) にら(高知・宮崎) ピーマン(宮崎・高知) 京ねぎ(鳥取・大分) ねぎ(香川・徳島・愛媛) しょうが(高知・熊本) にんにく(青森・愛媛・香川) セロリ(福岡・熊本・長野・静岡) ごぼう(岡山・北海道) そら豆(愛媛) ぶんど豆(愛媛・和歌山) えのきたけ(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) ミノトマト(愛媛・熊本・宮崎・香川) 河内晩柑(愛媛) 若布(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】

味めぐり…日本の味めぐり  
 旬…旬の食材を生かした献立

※ 週に1回程度みかんジュースがつかます。  
 ※ 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>