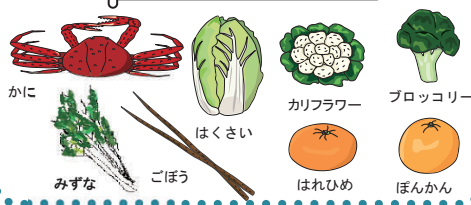


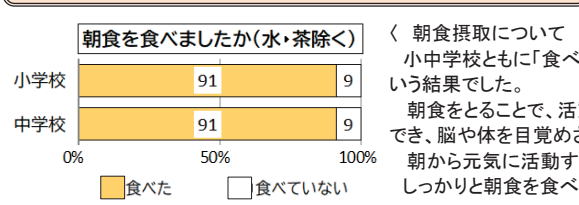
令和7年1月予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<div style="border: 2px solid purple; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: purple;">味めぐり【愛媛県】</p> <p>愛媛県の南予に位置する鬼北町では、日本で古来より食べられきた「きじ」を、自然豊かな環境を生かして飼育しています。きじ肉は、鶏肉より弾力があり、コクのあるうま味が特長です。鬼北町では、きじでとっただし汁に、きじ肉やきじ団子、野菜、豆腐などを入れた「きじ鍋」が有名です。給食では、平成18年9月に愛媛県「愛あるブランド産品」に認定された「鬼北熟成 雌」を使った『きじ団子汁』と、松山の海でとれたひじきを使った『ひじきの炒め煮』が登場します。</p>  </div>				
<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: orange;">始業式</p> </div>				
<p>13日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: orange;">成人の日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>14日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>15日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>16日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>17日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 
<p>20日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>21日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>22日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>23日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>24日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 
<p>27日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>28日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>29日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>30日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 	<p>31日</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: red;">愛媛県産小麦粉を使用したパン</p> <p>24日のコッペパンは、愛媛県産の小麦粉「せとらら」をブレンドして作ったパンです。</p> 

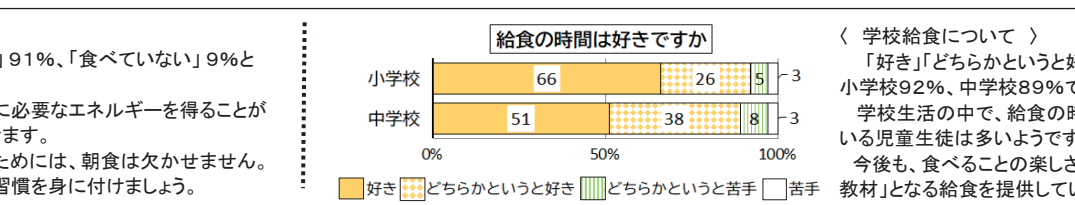
旬の魚・野菜・果物



令和6年度 朝食・学校給食アンケートの結果 (抜粋)



子どもたちの食生活の状況を把握し、学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育活動に役立てることを目的として松山市の児童生徒を対象にアンケートを実施しました。



松山市学校給食の今月の主な食品の予定産地

豚肉・鶏肉(愛媛) さば(日本) いわし(鹿児島) たい(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) 豆腐・あげ(カナダ・日本・愛媛) 平天・棒天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) じゃがいも(北海道・長崎・松山) にんじん(長崎・熊本・鹿児島) さつまいも(徳島・鹿児島・茨城・千葉・熊本) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島・宮崎) カリフラワー(愛媛・熊本・徳島・長野・岡山) キャベツ(愛媛・松山・熊本・愛知・徳島) きゅうり(高知・愛媛・宮崎・熊本) だいこん(愛媛・熊本・長崎・鹿児島・大分・徳島・香川・松山・北海道) ごぼう(北海道・青森・鹿児島) たまねぎ(北海道) 白菜(愛媛・兵庫・鹿児島・熊本) いちご(愛媛・佐賀) ポンカン(愛媛) りんご(青森) しめじ(香川・広島・福岡) さといも(愛媛・九州) たけのこ(愛媛) きくらげ(松山) しいたけ(三重) わかめ(宮城) きわかめ(日本) 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品】
黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
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/krushi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>

