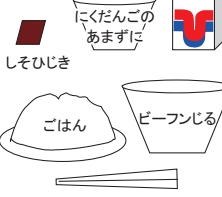
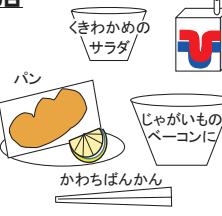
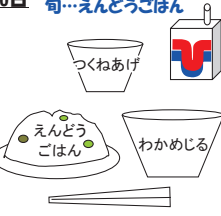
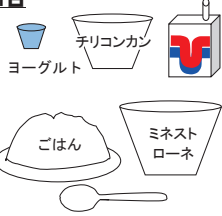
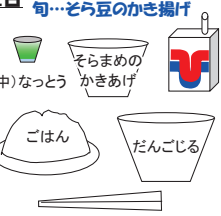
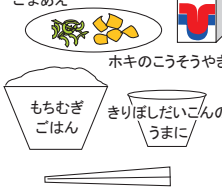
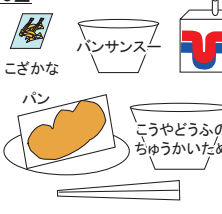
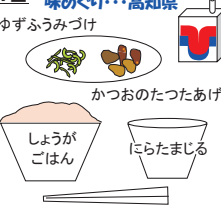
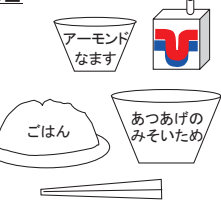
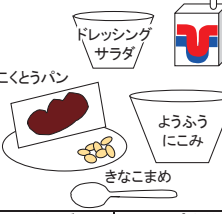
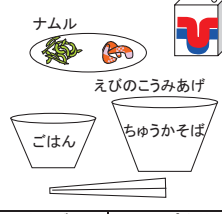
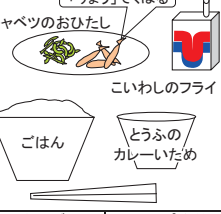
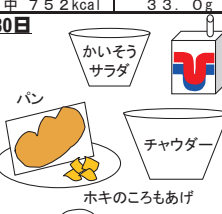
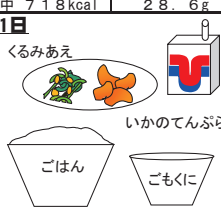
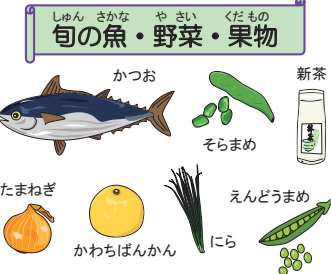
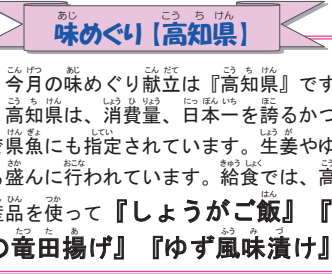


月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
1日 行事食…八十八夜(茶飯)  エネルギー たんぱく質 小 609kcal 25.0g 中 766kcal 30.6g		2日  エネルギー たんぱく質 小 586kcal 29.1g 中 729kcal 35.7g		3日  けん ぼう き ねん び 憲法記念日		4日  ひ みどりの日		5日  ひ こどもの日	
8日  エネルギー たんぱく質 小 568kcal 24.9g 中 727kcal 26.1g		9日  エネルギー たんぱく質 小 576kcal 21.3g 中 727kcal 26.3g		10日  エネルギー たんぱく質 小 612kcal 22.8g 中 764kcal 27.6g		11日  エネルギー たんぱく質 小 640kcal 26.0g 中 797kcal 31.4g		12日  エネルギー たんぱく質 小 592kcal 20.8g 中 778kcal 28.9g	
15日  エネルギー たんぱく質 小 561kcal 24.3g 中 716kcal 30.0g		16日  エネルギー たんぱく質 小 562kcal 28.1g 中 714kcal 35.1g		17日  エネルギー たんぱく質 小 562kcal 24.4g 中 717kcal 30.3g		18日  エネルギー たんぱく質 小 570kcal 22.1g 中 733kcal 27.5g		19日  エネルギー たんぱく質 小 641kcal 25.2g 中 806kcal 30.9g	
22日  エネルギー たんぱく質 小 600kcal 24.7g 中 755kcal 29.9g		23日  エネルギー たんぱく質 小 601kcal 27.5g 中 752kcal 33.0g		24日  エネルギー たんぱく質 小 559kcal 23.0g 中 718kcal 28.6g		25日  エネルギー たんぱく質 小 601kcal 27.5g 中 766kcal 34.2g		26日  エネルギー たんぱく質 小 586kcal 25.3g 中 753kcal 31.6g	
29日  エネルギー たんぱく質 小 559kcal 24.9g 中 713kcal 30.6g		30日  エネルギー たんぱく質 小 598kcal 29.7g 中 760kcal 36.0g		31日  エネルギー たんぱく質 小 601kcal 30.1g 中 768kcal 37.1g		旬の魚・野菜・果物  新茶		味のめぐり【高知県】  今月の味のめぐり献立は『高知県』です。 高知県は、消費量、日本一を誇るかつおの産地で県魚にも指定されています。生姜やゆずの栽培も盛んに行われています。給食では、高知県の特産品を使って『しょうがご飯』『かつおの竜田揚げ』『ゆず風味漬け』にしています。	

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) かつお(長崎) たい(愛媛) いわし(香川) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(ペルー) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) すりみ・平天(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) 緑茶(日本・鹿児島) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) じゃがいも(長崎・鹿児島) にんじん(徳島・熊本・長崎) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) だいこん(長崎・香川・鹿児島・徳島・愛媛) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) こまつな(愛媛・福岡・徳島) えんどう豆(愛媛・和歌山) そら豆(愛媛・松山) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島・大分・香川) ごぼう(岡山・青森・鹿児島・宮崎) 河内晩柑(愛媛) ゆず(高知) えのきたけ(愛媛・宮崎・熊本) しめじ(香川・福岡) しいたけ(愛媛) きくらげ(愛媛) わかめ(宮城・日本) きわかめ(徳島・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】

味のめぐり…日本の味のめぐり献立
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

※ 週に1回程度みかんジュースがつきます。
※ 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。
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>

出典：農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_yourui/search_menu/index.html 使用イラスト：株式会社アダム「五訂版食品図鑑」



<松山市HP>