B班

令和６年４月予定献立表

松山市味生学校給食共同調理場

月曜日

ご入学・ご進級
おめでとうございます！

火曜日

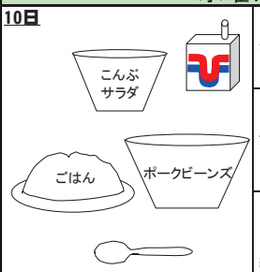
9日

エネルギー	たんぱく質
小　６１１kcal	３１．３g
中　７８１kcal	３８．９g

赤：ぎゅうにゅう　とうふ　のり　ぶたにく　ホキ
黄：こめ　あぶら　さとう　でんぷん
緑：もやし　ねぎ　しょうが　たまねぎ　にんじん　たけのこ　きくらげ

水曜日

10日

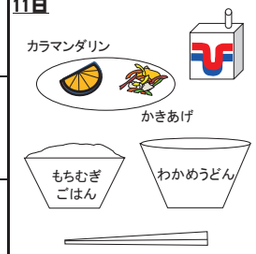


エネルギー	たんぱく質
小　５９０kcal	２３．３g
中　７５５kcal	２８．４g

赤：ぎゅうにゅう　ベーコン　こんぶ　だいず　ぶたにく
黄：こめ　ごまあぶら　あぶら　くろざとう　じゃがいも　さとう
緑：たまねぎ　にんじん　にんにく　トマトピューレー　コーン　きゅうり　キャベツ

木曜日

11日

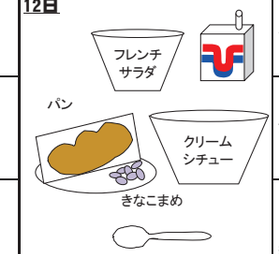


エネルギー	たんぱく質
小　５６３kcal	２０．０g
中　７１１kcal	２４．４g

赤：ぎゅうにゅう　とりにく　にぼし　わかめ　えび
黄：こめ　こむぎこ　もちむぎ　でんぷん　うどん　さとう　あぶら
緑：しいたけ　にんじん　ねぎ　さやいんげん　かぼちゃ　カラマンダリン

金曜日

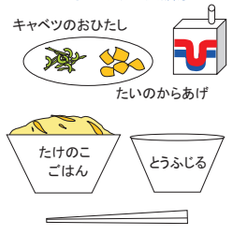
12日



エネルギー	たんぱく質
小　５７３kcal	２５．０g
中　７１５kcal	３０．７g

赤：ぎゅうにゅう　とうにゅう　だいず　とりにく　きなこ
黄：パン　あぶら　じゃがいも　さとう　くろざとう
緑：しめじ　グリンピース　にんじん　たまねぎ　きゅうり　キャベツ　みかんジュース

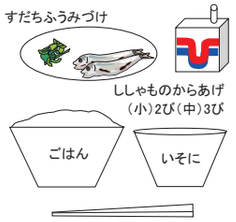
15日　味めぐり…愛媛県



エネルギー	たんぱく質
小　５６０kcal	２５．８g
中　７１２kcal	３２．０g

赤：ぎゅうにゅう　あげ　たい　とりにく　とうふ
黄：こめ　さとう　あぶら　でんぷん
緑：えだまめ　キャベツ　たけのこ　にんじん　しいたけ　ねぎ　えのきたけ　たまねぎ　しょうが

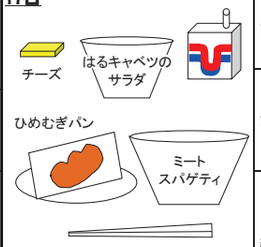
16日　とれたて感謝の日…磯煮



エネルギー	たんぱく質
小　５６５kcal	２４．５g
中　７３７kcal	３１．４g

赤：ぎゅうにゅう　ひじき　だいず　あげ　とりにく　カラフトししゃも(カペリン)
黄：こめ　でんぷん　あぶら　さとう　こんにゃく
緑：さやいんげん　にんじん　きゅうり　すだち　キャベツ

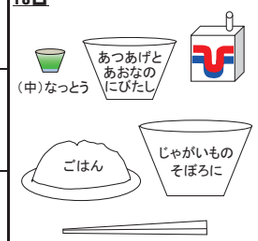
17日



エネルギー	たんぱく質
小　６１３kcal	２７．９g
中　７８１kcal	３４．７g

赤：ぎゅうにゅう　だいず　ぶたにく　チーズ
黄：ひめむぎパン　あぶら　さとう　スパゲティ
緑：マッシュルーム　にんじん　ピーマン　たまねぎ　きゅうり　キャベツ

18日



エネルギー	たんぱく質
小　５７４kcal	２３．２g
中　７７０kcal	３１．９g

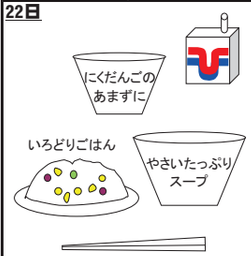
赤：ぎゅうにゅう　ぶたにく　あげどうふ　(中)なっとう
黄：こめ　あぶら　さとう　でんぷん　じゃがいも
緑：グリンピース　にんじん　たまねぎ　こまつな　キャベツ　えのきたけ

19日

エネルギー	たんぱく質
小　６１２kcal	２４．７g
中　７７２kcal	３０．２g

赤：ぎゅうにゅう　ぶたにく　とりにく
黄：こめ　さとう　ごまあぶら　ワンタン　でんぷん　あぶら
緑：もやし　ごぼう　こまつな　ねぎ　にんじん　はくさい　しょうが　きよみタンゴール

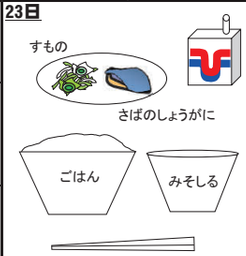
22日



エネルギー	たんぱく質
小　５６０kcal	２２．８g
中　７１４kcal	２８．５g

赤：ぎゅうにゅう　ぶたにく　とりにく
赤：こめ　あぶら　いんげんまめ　でんぷん　さとう　ラード
緑：にんじん　かぼちゃ　コーン　しょうが　えだまめ　にんにく　パセリ　さやいんげん　セロリ　しめじ　キャベツ　たまねぎ

23日



エネルギー	たんぱく質
小　５６２kcal	２１．３g
中　７２８kcal	２６．４g

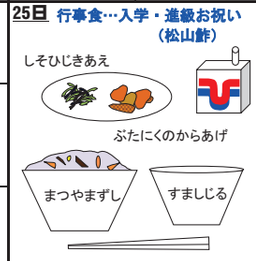
赤：ぎゅうにゅう　みそ　さば　あげ　わかめ　とうふ
黄：こめ　じゃがいも　でんぷん　さとう
緑：ねぎ　にんじん　キャベツ　しょうが　だいこん　きゅうり

24日

エネルギー	たんぱく質
小　５７９kcal	２８．５g
中　７１４kcal	３５．５g

赤：ぎゅうにゅう　ベーコン　とりにく
黄：パン　じゃがいも　マカロニ　あぶら　さとう
緑：にんじん　エリンギ　キャベツ　しめじ　パセリ　にんにく　セロリ　トマト　たまねぎ　トマトピューレー　きよみタンゴール

25日　行事食…入学・進級お祝い（松山鮓）



エネルギー	たんぱく質
小　５９２kcal	２４．６g
中　７５４kcal	３０．６g

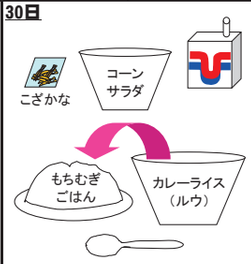
赤：ぎゅうにゅう　たい　ひじき　とうふ　ぶたにく
黄：こめ　さとう　ふ　でんぷん　あぶら
緑：しいたけ　たまねぎ　たけのこ　しょうが　ごぼう　キャベツ　にんじん　さやいんげん　ねぎ　しめじ

26日　とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ

エネルギー	たんぱく質
小　６１５kcal	２８．６g
中　７７０kcal	３５．４g

赤：ぎゅうにゅう　ポークウインナー　いか　わかめ
黄：こくとうパン　じゃがいも　あぶら　でんぷん　さとう
緑：パセリ　セロリ　キャベツ　にんじん　たまねぎ　だいこん　こまつな

30日



エネルギー	たんぱく質
小　６０７kcal	２３．２g
中　７７０kcal	２７．５g

赤：ぎゅうにゅう　とりにく　にぼし
黄：こめ　さとう　もちむぎ　でんぷん　くろざとう　あぶら　じゃがいも
緑：にんにく　えだまめ　にんじん　たまねぎ　こまつな　キャベツ　コーン

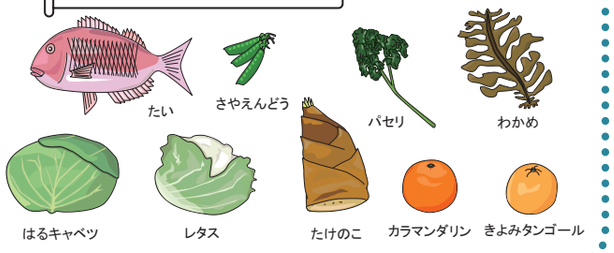
令和6年度も食材価格高騰分を松山市が負担し、児童生徒の給食費は据え置きます

近年の物価高騰により、学校給食用食材も値上がりしていますが、松山市が値上がり分を負担し、保護者の皆様の経済的負担を増やすことなく、栄養バランスと量が保たれた給食を引き続き提供します。

味めぐり【愛媛県】

『たけのこご飯』は、旬のたけのこを使った春の代表的な料理です。愛媛県で栽培されるたけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で、松山市湯山地区で採れるものが有名です。
昔、宮本作右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。新鮮なものは、身がやわらかくえぐみが少なく、甘みのあるうま味と、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。

旬の魚・野菜・果物



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)　たい(愛媛)　さば(ノルウェー)　ホキ(ニュージーランド)　ししゃも(アイスランド)　いか(ペルー・チリ)　えび(インドネシア)　豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知)　あげ(カナダ・アメリカ)　平天(北海道・アメリカ)　大豆(北海道)　押もち麦(愛媛)　ひじき(松山)　のり(佐賀)
じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛)　こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城)　キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山)　きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本)　たまねぎ(松山・北海道・愛媛)　にんじん(徳島・鹿児島・長崎)　ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本)
だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡)　パセリ(香川・徳島・愛媛)　清見タンゴール(愛媛)　カラマンダリン(愛媛)　えのき茸(愛媛・宮崎)　しめじ(香川・福岡)　たけのこ(愛媛)　しいたけ(三重)　きくらげ(愛媛)　マッシュルーム(千葉)　わかめ(宮城)　こんぶ(北海道)

※（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
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

＜松山市HP＞

出典：農林水産省　http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k-ryouri/search-menu/index.html
使用イラスト：株式会社アドム「五訂版食品図鑑」