



我が家の献立
学校給食で食べたい 我が家の献立
ご家庭で食べられている献立を、
学校給食に取り入れました。
お楽しみに！

令和2年7月 予定献立表

6月に引き続き、配膳時の感染防止として、「主食におかず2品」の献立となります。
減らしたメニューに使用する予定であった食材は、他のおかずに取り入れるなどとして、必要な
栄養素を摂ることができるようにしています。週3回ごはん、週2回パンです。

松山市日浦学校給食共同調理場

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日															
<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>しゆん さかな やさい くだもの たこ たちうお ゴーヤ おくら トマト ピーマン かぼちゃ うなぎ とうもろこし えだまめ きゅうり なす</p>	<p>1日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 622kcal 21.6g 中 790kcal 26.3g</p>	<p>2日 とれたて感謝の日…長なす</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 633kcal 25.0g 中 801kcal 30.8g</p>	<p>3日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 615kcal 24.9g 中 778kcal 31.2g</p>	<p>6日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 665kcal 22.8g 中 852kcal 28.2g</p>	<p>7日 行事食…七夕 (ぞうめん汁)</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 614kcal 26.9g 中 785kcal 33.8g</p>	<p>8日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 644kcal 27.9g 中 802kcal 34.4g</p>	<p>9日 我が家の献立 優秀作品</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 624kcal 28.5g 中 790kcal 35.5g</p>	<p>10日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 670kcal 29.1g 中 817kcal 35.4g</p>	<p>13日 味めぐり…東京都</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 661kcal 26.3g 中 820kcal 32.7g</p>	<p>14日 旬…夏野菜のかき揚げ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 611kcal 22.8g 中 773kcal 28.0g</p>	<p>15日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 640kcal 24.5g 中 794kcal 30.0g</p>	<p>16日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 624kcal 26.1g 中 833kcal 32.8g</p>	<p>17日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 670kcal 25.0g 中 833kcal 30.6g</p>	<p>20日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 655kcal 26.1g 中 820kcal 32.1g</p>	<p>27日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 610kcal 24.7g 中 761kcal 29.7g</p>	<p>28日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 604kcal 25.9g 中 784kcal 32.9g</p>	<p>29日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 650kcal 30.7g 中 802kcal 38.2g</p>	<p>30日 我が家の献立 最優秀作品</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 645kcal 23.9g 中 809kcal 29.3g</p>	<p>31日</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 623kcal 32.5g 中 776kcal 40.8g</p>

東京都の味めぐり

今月は、東京都の味めぐりです。
小松菜は、東京都で多く栽培されている野菜の一つです。「小松菜」という名前は、東京都江戸川区小松川という地名から付けられたといわれています。江戸時代、小松川を訪れた将軍徳川吉宗が、食事に出された青菜を気に入り、この地名にちなんで小松菜と名付けたという言い伝えが残っています。

夏野菜を食べましょう

夏野菜には、トマト、きゅうり、ピーマン、とうもろこし、かぼちゃ、おくら、ゴーヤなどたくさんの種類があります。これらの夏野菜には、夏の間に不足しがちなカロテンやビタミンCなどの栄養素がたくさん含まれていて、夏バテ防止になります。また、夏野菜は水分をたくさん含んでおり、体を冷やす効果もあります。

夏野菜は水分補給にもなるよ。

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・九州) 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(長崎・千葉・青森・長野) 玉葱(愛媛) 人参(青森・長崎・北海道) 大根(北海道・青森) 松山長なす(愛媛) きゅうり(愛媛・群馬) ズッキーニ(長野) キャベツ(長野) 愛媛・群馬) チンゲンサイ(徳島・愛媛・高知・長野・福岡) こまつな(愛媛・福岡) 大葉(愛媛・高知・愛知) 新しょうが(高知・徳島・宮崎) ピーマン(宮崎・愛媛・高知) ごぼう(岡山・宮崎・鹿児島) えのきたけ(愛媛・熊本・宮崎) 枝豆(愛媛) ミント(徳島) すいか(愛媛・鳥取・石川・山形) わかめ(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
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。
※ 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>