

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
にゅうがく しんぎゅう ご入学・ご進級 おめでとうございます!	9日 赤 ホキのからあげ 黄 ごはん 緑 とうふのごもくあんかけ エネルギー たんぱく質 小 606kcal 30.7g 中 776kcal 38.3g	10日 赤 フレンチサラダ 黄 こめこパン 緑 クリームシチュー (小中)きなこめ エネルギー たんぱく質 小 607kcal 28.4g 中 758kcal 35.2g	11日 赤 (小中)カラマンダリン 黄 かきあげ 緑 ごくまいいりごはん わかめうどん エネルギー たんぱく質 小 566kcal 20.3g 中 716kcal 25.0g	12日 赤 ゼリー 黄 トマトソースに 緑 コーンピラフ ミネストローネ エネルギー たんぱく質 小 620kcal 25.4g 中 777kcal 32.0g
15日 味めぐり…愛媛県 赤 キャベツのおひたし 黄 たいのからあげ 緑 たけのこごはん とうふじる エネルギー たんぱく質 小 560kcal 25.9g 中 713kcal 32.5g	16日 とれたて感謝の日…晴煮 赤 すだちふみづけ 黄 ししゃものからあげ 緑 (幼)1び(小)2び(中)3び ごはん いそに エネルギー たんぱく質 小 580kcal 24.8g 中 758kcal 31.7g	17日 赤 はるキャベツのサラダ 黄 ひめむぎパン 緑 ミートスパゲティ エネルギー たんぱく質 小 612kcal 27.7g 中 780kcal 34.5g	18日 赤 (幼小)のり 黄 あつあげとあおなしのびたし 緑 (中)なっとう ごはん じゃがいものそばろに エネルギー たんぱく質 小 575kcal 23.7g 中 765kcal 31.9g	19日 赤 チキンチキンごぼう 黄 (小中)きよみタンゴール 緑 ごはん ワンタンスープ エネルギー たんぱく質 小 643kcal 23.7g 中 812kcal 28.9g
22日 赤 にくだんこのあまずし 黄 いりどりごはん 緑 やさいたっぷりスープ エネルギー たんぱく質 小 580kcal 23.2g 中 739kcal 28.9g	23日 赤 すもの 黄 さばのしょうがに 緑 ごはん みそしる エネルギー たんぱく質 小 561kcal 21.3g 中 728kcal 26.4g	24日 赤 こんぶサラダ 黄 パン 緑 (小中)きよみタンゴール ポークビーンズ エネルギー たんぱく質 小 610kcal 28.0g 中 767kcal 34.5g	25日 行事食…入学・進級お祝い(松山昨) 赤 しそひじきあえ 黄 とりにくのからあげ 緑 まつやまずし すましじる エネルギー たんぱく質 小 599kcal 23.0g 中 729kcal 31.2g	26日 とれたて感謝の日…春キャベツのポトフ 赤 しょうゆドレッシングサラダ 黄 こくとうパン 緑 はるキャベツのポトフ エネルギー たんぱく質 小 606kcal 28.1g 中 775kcal 36.1g
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。	30日 赤 コーンサラダ 黄 (小中)こざかな 緑 もちむぎごはん カレーライス(ルー) エネルギー たんぱく質 小 620kcal 23.5g 中 785kcal 27.9g	味めぐり【愛媛県】 『たけのこごはん』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あります。昔、宮本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 しん さかな やさいくだもの たい さやえんどう パセリ わかめ はるキャベツ レタス たけのこ カラマンダリン きよみタンゴール	

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、不明な点がございましたら、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」