

# 令和6年5月 予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p><b>味めぐり【石川県】</b></p> <p>『じぶ煮』は、石川県が加賀藩と呼ばれていた江戸時代から大切に受け継がれてきた郷土料理です。旬の野菜、小麦粉をまぶした鶏肉、すだれ麩などを甘辛い煮汁で煮て、薬味にわさびを添えて仕上げます。江戸時代には、献上料理としてふるまわれていましたが、現在では家庭でもてなし料理など、ハレの日の料理として食べられています。</p>	<p><b>旬の魚・野菜・果物</b></p>	<p><b>1日 行事食…八十八夜(茶飯)</b></p>	<p><b>2日</b></p>	<p><b>3日</b></p> <p><b>けんぼうきねんび 憲法記念日</b></p>
<p><b>6日</b></p> <p><b>ふりかえきゅうじつ 振替休日</b></p>	<p><b>7日</b></p>	<p><b>8日</b></p> <p><b>旬…えんどうごはん</b></p>	<p><b>9日</b></p>	<p><b>10日</b></p> <p><b>旬…そら豆のかき揚げ</b></p>
<p><b>13日</b></p>	<p><b>14日</b></p>	<p><b>15日</b></p>	<p><b>16日</b></p>	<p><b>17日</b></p> <p>「りょう」でくばる</p>
<p><b>20日</b></p> <p>とれたて感謝の日…新たまねぎのみそ汁</p>	<p><b>21日</b></p>	<p><b>22日</b></p>	<p><b>23日</b></p>	<p><b>24日</b></p>
<p><b>27日</b></p>	<p><b>28日</b></p>	<p><b>29日</b></p> <p><b>味めぐり…石川県</b></p>	<p><b>30日</b></p>	<p><b>31日</b></p>

【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・九州地方) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) さば(ノルウェー) いわし(鹿児島) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ・あげ(カナダ) すり身・平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) ひよこ豆(アメリカ) 緑茶(日本・鹿児島) いら(高知・宮崎) じゃがいも(長崎・鹿児島・愛媛・北海道) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・徳島・大分・香川) にんじん(徳島・長崎・熊本・和歌山) こまつな(愛媛・福岡・徳島・長崎・茨城) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) かぼちゃ(ニュージーランド・鹿児島・中南米) しょうが(高知・熊本・愛媛) えんどう豆(和歌山・愛媛) そら豆(愛媛) たまねぎ(松山・愛媛・北海道) ちまき(岡山・青森・宮崎・鹿児島) たけのこ(愛媛) くらげ(徳島) わかめ(宮城) 昆布(北海道) マッシュルーム(千葉) 河内晩柑(愛媛) しめじ(香川・福岡・広島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) 押もち麦(愛媛)

※ (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

※ 月に4回程度みかんジュースがつかえます。  
 ※ 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

