令和 4年10月 予定献立表



松山市学校給食の 今月の主な食品の予定産

「りょう」でくばる

D

8 3

ごはん-

1300

こいわしの

あまずに

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(中南米) いわし(鹿児島) 鮭(北海道) さば(日本) 豆腐(カナダ) あげ(カナダ・アメリカ・愛媛) かまぼこ・平天(北海道) 里芋(愛媛) 栗(日本) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) わかめ(東北地方) さつま芋(徳島・熊本・鹿児島・茨城・千葉) 大根(北海道・青森・愛媛・熊本・山口・岩手) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・栃木・群馬・茨城) ほうれん草(長野・岐阜・北海道・愛媛・徳島・福岡・栃木) キャベツ(愛媛・長野・熊本・群馬・茨城) たまねぎ(北海道) レタス(長野・群馬) にんじん(北海道) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) 梨(大分・福岡・熊本) りんご(青森・長野) えのきたけ(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・福岡) エリンギ(香川・福岡) しいたけ(日本) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) きくらげ(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。

こんにゃく

にんじん たけのこ

さやいんげん ごぼう

赤(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食べ物】

味めぐり…日本の味めぐり

┓ … 旬の食材を生かした献立

さといも

さつまいも

週に1回程度みかんジュースが付きます。

だいこんば

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。

今月の味めぐり献立は、『愛媛県』です。

包丁で切ったうどんを入れて煮込みます。

ており、シャキシャキとした食感が特長です。



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

『ひじき飯』 に使われている「松山ひじき」は、松山農林水産物ブランドに認定され

『ほうちょう計』は、宇和島市の遊子地区に伝わる瀬上料理です。欝でとった山汁に、