

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級 おめでとうございます！ あじ か な がわけん 味めぐり【神奈川県】 しゅん さかな や さい くだ もの 旬の魚・野菜・果物 はるキャベツ パセリ たい わかめ たけのこ カラマンダリン さやえんどう				
10日	11日	12日	13日	14日
し ぎょう しき 始業式	ぎゅうにゅう とりにく チーズ ベーコン ホキ こめ あぶら いんげんまめ でんぶん さとう えだまめ ピーマン たまねぎ コーン にんじん きょうねぎ セロリ にんにく エリンギ キャベツ かぼちゃ	どれたで感謝の日 …春キャベツのポトフ コーン サラダ パン はるキャベツの ポトフ だいたかりんとう	味めぐり…神奈川県 あまづつけ ぶたにくのころもあげ ごはん けんちんじる	ぎゅうにゅう とりにく だいたかりんとう こめ あぶら いんげんまめ でんぶん さとう えだまめ ピーマン たまねぎ コーン にんじん きょうねぎ セロリ にんにく エリンギ キャベツ かぼちゃ
17日	18日	19日	20日	21日
ぎゅうにゅう ぶたにく (中)なつとう こめ もちむぎ さとう あぶら じゃがいも さやえんどう にんじん たまねぎ こまつな キャベツ コーン	どれたで感謝の日…磯煮 すだちふうみづけ いかのさらきあげ ごはん いそに	ぎゅうにゅう とりにく ひらてん あげ とりにく いかに こめ あぶら さとう にんにく でんぶん にんじん さやえんどう キャベツ すだち きゅうり しょうが	ぎゅうにゅう とりにく あけ かまぼこ えび こめ みどりまい うどん はだかむぎ さとう くるまい でんぶん あかまい にんじん しいたけ ねぎ かぼちゃ たまねぎ キャベツ ごぼう	ぎゅうにゅう とりにく ホキ ぶたにく だいたかりんとう こめ あぶら いんげんまめ でんぶん さとう えだまめ ピーマン たまねぎ コーン にんじん きょうねぎ セロリ にんにく エリンギ キャベツ かぼちゃ
24日	25日	26日	27日	28日
ぎゅうにゅう ぶたにく わかめ こめ もちむぎ さとう くるざとう あぶら にんにく えだまめ にんじん たまねぎ キャベツ こまつな	行事食…入学・進級祝い (松山産) とりにく からあげ まつやまざし とうふじる	ぎゅうにゅう たい かまぼこ とりにく こめ でんぶん あぶら さとう たけのこ しいたけ しょうが にんじん ごぼう にんじん たまねぎ えのきたけ	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン だいたかりんとう ぶたにく パン あぶら くるざとう じゃがいも さとう たまねぎ にんじん にんにく トマトピューレー キャベツ きゅうり きよみタンゴール	ぎゅうにゅう とりにく さば ひじき こめ でんぶん さとう ねぎ えのきたけ キャベツ だいこん はくさい こまつな にんじん

松山市学校給食の
今日の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) さば(岩手) ホキ(オーストラリア) えび(インドネシア) いか(中南米) 豆腐・厚揚げ・あげ(カナダ・アメリカ) かまぼこ・平天(北海道・ロシア・米国) 大豆(北海道・愛知) 昆布(北海道) ひじき(松山)
たまねぎ(松山・北海道・愛媛) キャベツ(松山) 愛媛・熊本・鹿児島・愛知・徳島) パセリ(香川・愛媛・徳島) じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎) こまつな(愛媛・福岡・徳島) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) たけのこ(愛媛) にんじん(徳島・鹿児島・長崎)
ごぼう(岡山・宮崎・青森・熊本・北海道) 白菜(長崎・熊本・大分・徳島) えのきたけ(愛媛・宮崎) エリンギ(香川・福岡・広島) カラマンダリン(愛媛) 清見タンゴール(愛媛・松山) マッシュルーム(千葉) きくらげ(愛媛) わかめ(宮城)

※ (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…日本の味めぐり献立
旬…旬の食材を生かした献立
どれたで感謝の日…松山産の食材を
生かした献立

※ 週に1回程度みかんジュースが付きまます。
※ 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。

松山市の学校給食のホームページ…<http://www.city.matsuyama.education.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>出典：農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_youri/search_menu/index.html

使用イラスト：株式会社アトム「5訂版食品図鑑」



<松山市HP>