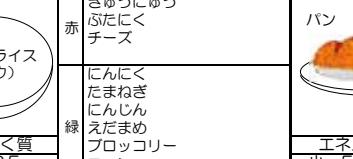
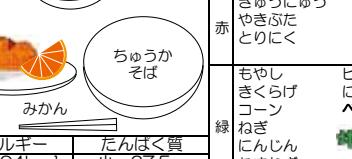
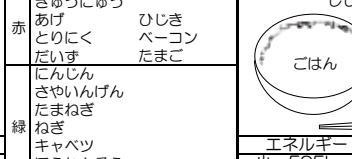
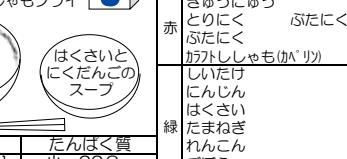
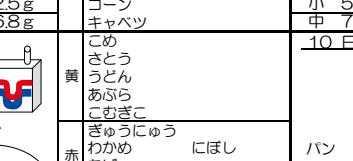
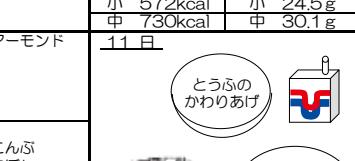
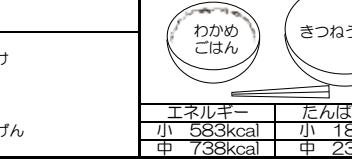
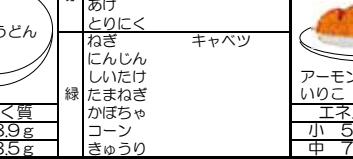
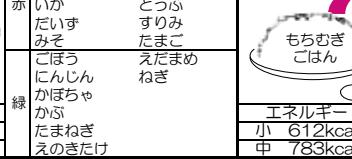
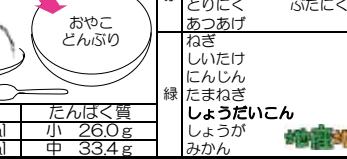
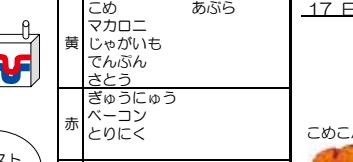
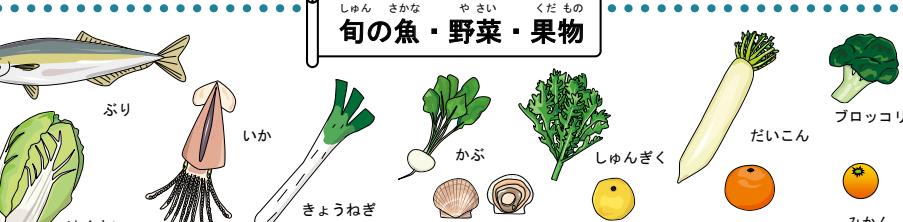


令和7年12月 予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日		
<p>1日 北</p>  <p>2日 黄</p>  <p>3日 黄</p>  <p>4日 北 黄</p>  <p>5日 赤 黄</p> 	<p>6日 黄</p> 	<p>7日 黄</p> 	<p>8日 黄</p>  <p>9日 黄</p>  <p>10日 黄</p>  <p>11日 黄</p>  <p>12日 黄</p>  <p>13日 黄</p>  <p>14日 黄</p> 	<p>15日 黄</p>  <p>16日 黄</p>  <p>17日 黄</p>  <p>18日 黄</p>  <p>19日 黄</p>  <p>20日 黄</p>  <p>21日 黄</p> 	<p>22日 行食…冬至 (かぼちゃのそばろに)</p> <p>23日 黄</p>  <p>24日 黄</p>  <p>25日 黄</p>  <p>26日 黄</p>  <p>27日 黄</p>  <p>28日 黄</p>  <p>29日 黄</p> 	<p>旬の魚・野菜・果物</p> 

あじ やまがたけん
味めぐり【山形県】

『いも煮』は、山形県で秋から冬にかけてよく食べられる鍋料理です。その発祥は、江戸時代の1600年代の半ばといわれています。最上川を使った舟運が盛んだったころ、船頭さんたちが荷物の受け取りを待つ間に、河原で鍋を火にかけて、地元の里芋や棒だら（干した魚）を煮て食べていたのが始まりとされています。山形県の内陸部では、牛肉を使ったしょうゆ味、庄内地方では、豚肉を使ったみそ味で食べられています。

「食豚丼が豊富なんにめ、豚肉内をせぼつにかけて味と良へやすいいは9。」



牛肉(北海道・愛媛・九州) 豚肉・鶏肉(愛媛) ぶり(北海道) ししゃも(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) ほたて(青森) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ・日本・愛知・愛媛) かまぼこ・ちくわ(北海道・ベトナム) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) じゅかいも(北海道) かぼちゃ(トンガ・中南米・ニュージーランド・北海道・徳島・茨城・熊本・愛媛・ヨーロッパ) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・香川) だいこん(愛媛・長崎・熊本・鹿児島・徳島・青森・香川) たまねぎ(北海道) にんじん(長崎) はくさい(愛媛・長野・熊本・徳島・茨城) ブロッコリー(愛媛・香川・徳島・鳥取・九州) かぶ(愛媛・松山・香川) 京ねぎ(愛媛・鳥取・大分) まいたけ(香川・福岡・三重・広島) みかん(愛媛) 紅まどんな(愛媛・松山) ゆず(高知) たけのこ(愛媛) きくらげ(愛媛) しいたけ(日本) わかめ(日本) ひじき(松川)

松山市学校給食の 旨目の主な食品の予定产地

松山市学校給食の 会員の主な食品の予定产地

□ フルの主な商品の予定発売日

10.1007/s00339-004-0441-5

※ (小) は小学校のみ、(中) は中学校のみ、(高) は高等学校のみ

黄 (こ) 黄のブル
赤 (あか) … 赤のグレー

緑 (みどり) … 緑のグルー

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

※ 食材の都合で献立を変更することがあります。

※ 食物の都合で献立を変更することもあります。
※ 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.htm>

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」

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」

