



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
旬の魚・野菜・果物 		広島県の味めぐり 今月は、広島県の味めぐりです。 広島県には、牡蠣、レモン、こいわし、広島県産の特産品がたくさんあります。 広島県産に使用する「広島県産」は広島県産の伝統的な漬菜です。一株がとて大きく、漬物に加工すると程よい歯切れがあり、わさびと似た成分のピリっとした香味があります		我が家の献立 学校給食で食べたい 我が家の献立 ご家庭で食べられている献立を、学校給食に取り入れました。 お楽しみに！		1日 行事食…お月見 (いもたき) 		2日 	
5日 旬…さつまいものかきあげ 		6日 		7日 		8日 		9日 我が家の献立 優秀作品 	
12日 		13日 		14日 		15日 		16日 	
19日 		20日 		21日 		22日 我が家の献立 優秀作品 		23日 旬…きのこスパゲティ 	
26日 		27日 		28日 		29日 味めぐり…広島県 		30日 	

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) いわし(愛媛) たい(愛媛) 小煮干し(愛媛) さけ(北海道) えび(インドネシア) ホキ(ニュージーランド) いか(中南米) かまぼこ・すり身(北海道) 厚揚げ・生揚げ・豆腐(カナダ) 大豆(北海道) 里芋(愛媛・九州地方)
 じゃがいも(北海道) 玉葱(北海道) さつまいも(徳島・熊本・鹿児島・宮崎) かぼちゃ(北海道・メキシコ) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・埼玉・広島) チンゲンサイ(徳島・長野・福岡・熊本・静岡・大分) 人参(北海道) ねぎ(香川・高知・徳島・愛媛)
 キャベツ(愛媛・長野・熊本・群馬・宮崎) ごぼう(岡山・北海道・青森・宮崎) 大根(北海道・青森・愛媛・熊本) えのきたけ(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・福岡) エリンギ(香川) わかめ(宮城) ひじき(松山) くわがめ(徳島・岩手)

※ (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
 旬…旬の食材を生かした献立

※ 週に1回程度みかんジュースがつきます。
 ※ 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。
 ※ 松山市の学校給食のホームページ…<http://www.city.matsuyama.ehime.jp/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusoku.html>