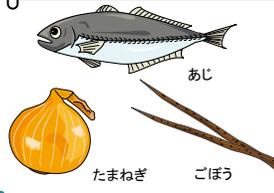


令和7年6月 予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日 エネルギー たんぱく質 小 618kcal 25.5g 中 777kcal 31.5g	3日 エネルギー たんぱく質 小 567kcal 24.2g 中 724kcal 30.1g	4日 エネルギー たんぱく質 小 564kcal 21.0g 中 722kcal 26.6g	5日 行事食…歯と口の健康週間 (アーモンド入りカミカミチップ) エネルギー たんぱく質 小 569kcal 23.2g 中 716kcal 28.7g	6日 行事食…入梅 (梅ごはん) エネルギー たんぱく質 小 575kcal 25.8g 中 720kcal 31.6g
9日 エネルギー たんぱく質 小 616kcal 22.7g 中 783kcal 27.4g	10日 エネルギー たんぱく質 小 588kcal 26.2g 中 739kcal 33.3g	11日 エネルギー たんぱく質 小 642kcal 21.4g 中 766kcal 24.3g	12日 旬…グリーンアスパラガスのクリームスープ エネルギー たんぱく質 小 589kcal 27.2g 中 740kcal 34.3g	13日 エネルギー たんぱく質 小 600kcal 27.0g 中 761kcal 33.6g
16日 エネルギー たんぱく質 小 611kcal 27.0g 中 762kcal 32.9g	17日 エネルギー たんぱく質 小 626kcal 28.3g 中 783kcal 34.7g	18日 エネルギー たんぱく質 小 607kcal 22.9g 中 779kcal 28.8g	19日 エネルギー たんぱく質 小 570kcal 29.1g 中 721kcal 37.2g	20日 味めぐり…愛媛県 エネルギー たんぱく質 小 630kcal 23.1g 中 794kcal 29.0g
23日 エネルギー たんぱく質 小 558kcal 26.1g 中 719kcal 33.2g	24日 エネルギー たんぱく質 小 590kcal 28.6g 中 740kcal 35.4g	25日 エネルギー たんぱく質 小 623kcal 22.3g 中 794kcal 28.2g	26日 エネルギー たんぱく質 小 635kcal 31.4g 中 809kcal 39.6g	27日 エネルギー たんぱく質 小 567kcal 22.7g 中 730kcal 28.2g
30日 エネルギー たんぱく質 小 560kcal 22.3g 中 711kcal 27.7g	<div data-bbox="631 1323 2606 1603" data-label="Complex-Block"> <p style="text-align: center;">あじ えひめけん 味めぐり【愛媛県】</p> <p>『オレンジピラフ』は、鶏肉、たまねぎ、にんじんの具材と愛媛県産のみかん果汁を入れて、炊いたご飯です。ほんのりとオレンジ色になり、柑橘のさっぱりとした口当たりが特長の料理です。また、愛媛県は鯛の養殖量を誇り、全国の半分以上の鯛を養殖しています。県の魚にも指定されていて、南予を中心に様々な調理法があります。給食では、愛媛県産の鯛を油で揚げ、ピーマンなどの野菜を加えて酢やレモンの酸味をきかせた『鯛のマリネ』にしています。</p>      </div>			

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) 豚肉・鶏肉(愛媛) たい(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) 小煮干し(愛媛) 魚そうめん・すり身・平天(北海道) 豆腐(カナダ・愛媛) 厚揚げ・あげ(カナダ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) たまねぎ(愛媛・松山) にんじん(長崎・徳島・熊本・青森) じゃがいも(長崎・愛媛・松山・鹿児島) キャベツ(愛知・愛媛・群馬・熊本・長野・栃木・茨城) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) しょうが(高知・熊本・愛媛) こまつな(福岡・愛媛・徳島・松山・広島・長崎) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛・長野) たけのこ(愛媛) ねぎ(香川・高知・愛媛・徳島・松山) ごぼう(岡山・青森・鹿児島) だいこん(熊本・青森・北海道・愛媛・徳島) にんにく(香川・青森) タカミメロン(愛知・愛媛・茨城) えのきたけ(愛媛・宮崎・熊本・長野) しめじ(香川・広島・宮崎) きくらげ(愛媛) ひじき(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。
 黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
 赤(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食品】
 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

※ 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/gakkoukyuusyoku.html>



松山市HP