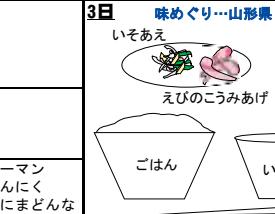
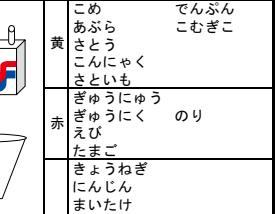
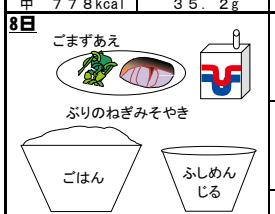
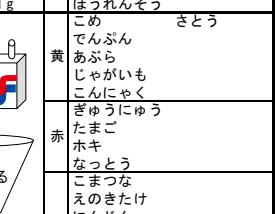
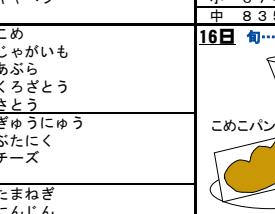
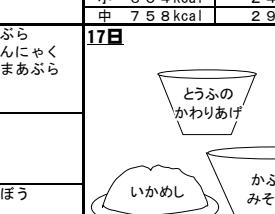
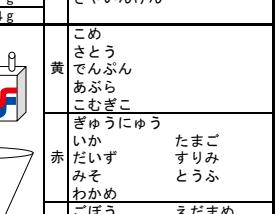
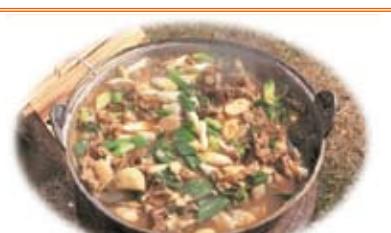


令和7年12月 予定献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1日  エネルギー たんぱく質 小 610kcal 28.4g 中 778kcal 35.2g	2日  エネルギー たんぱく質 小 593kcal 28.4g 中 748kcal 35.7g	3日 味めぐり…山形県  エネルギー たんぱく質 小 589kcal 25.0g 中 721kcal 31.1g	4日  エネルギー たんぱく質 小 578kcal 24.4g 中 721kcal 30.8g	5日  エネルギー たんぱく質 小 604kcal 26.5g 中 774kcal 34.1g
8日  エネルギー たんぱく質 小 571kcal 22.9g 中 719kcal 27.7g	9日  エネルギー たんぱく質 小 604kcal 24.7g 中 758kcal 29.4g	10日  エネルギー たんぱく質 小 567kcal 28.7g 中 712kcal 36.2g	11日  エネルギー たんぱく質 小 563kcal 25.0g 中 711kcal 30.9g	12日  エネルギー たんぱく質 小 563kcal 25.0g 中 711kcal 30.9g
15日  エネルギー たんぱく質 小 628kcal 22.3g 中 804kcal 27.3g	16日 旬…白菜と肉だんごのスープ  エネルギー たんぱく質 小 575kcal 28.3g 中 715kcal 36.0g	17日  エネルギー たんぱく質 小 557kcal 21.6g 中 707kcal 26.8g	18日  エネルギー たんぱく質 小 591kcal 25.2g 中 734kcal 30.9g	19日 行事食…冬至 (かぼちゃのそばろに)  エネルギー たんぱく質 小 624kcal 26.5g 中 797kcal 32.7g
22日  エネルギー たんぱく質 小 557kcal 19.4g 中 707kcal 23.8g	23日  エネルギー たんぱく質 小 570kcal 24.9g 中 713kcal 30.7g	24日  エネルギー たんぱく質 小 616kcal 27.0g 中 821kcal 36.6g	25日  エネルギー たんぱく質 小 616kcal 27.0g 中 821kcal 36.6g	12月22日は しゅうぎょうしき 終業式

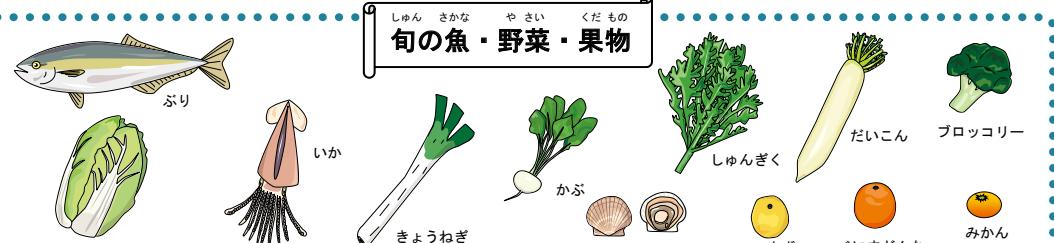
あじ 味めぐり【山形県】

『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つたようゆが主流で、庄内地方では、養豚業が盛んなため、豚肉を使つたみそ味で食べられています。今月の給食では、煮干だしに、里芋・牛肉・こんにゃく・まいたけ・にんじん・京ねぎを入れてしょうゆ味で仕上げています。



しゅうぎょうしき 終業式

旬の魚・野菜・果物



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) 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)
じゃがいも(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) はくさい(愛媛・長野・熊本・徳島・茨城) にんじん(長崎)
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/gakkoukyusyoku.html



<松山市HP>