

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
<div><div>あじ え ひめ けん 味めぐり【愛媛県】</div><div>愛媛県の『鯛めし』は、地域によって調理方法や食べ方に特徴があります。中予・東予地方では、鯛と米と一緒に炊き込み、炊きあがった後で鯛の身をほぐし、ごはんと混ぜて食べます。南予地方では、鯛の刺身をたれに漬け込み、たれごと熱いごはんの上にかけて食べる鯛めしが親しまれています。『せんざんき』は、鶏肉をしょうゆ、酒、しょうが、にんにくなどに漬け込み、でん粉をまぶして揚げた東予地方の郷土料理です。『レモン風味漬』は、瀬戸内海の温暖な気候と水はけのよい土壌を生かして栽培されたレモンを使用しています。レモンは全国2位の生産量を誇ります。</div></div>		<div><div>しゅん さかな や さい くだもの 旬の魚・野菜・果物</div><div></div></div>		<div><div>し ぎょう し き 始業式</div></div>		<div><div>8日</div><div></div></div>		<div><div>9日</div><div><div>行事食…正月料理 (絆のかぶなます)</div><div></div></div></div>	
<div><div>せい じん ひ 成人の日</div></div>		<div><div>12日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>13日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>14日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>15日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>	
<div><div>19日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>20日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>21日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>22日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>23日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>	
<div><div>26日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>27日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>28日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>29日</div><div><div>黄</div><div></div></div></div>		<div><div>30日</div><div><div>黄</div><div></div></div></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・九州地方) 豚肉・鶏肉(愛媛) 鯛(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) 豆腐(カナダ・愛媛) 揚げ・厚揚げ(カナダ) 大豆(北海道) 押しもち麦(愛媛) きくらげ(愛媛) たけのこ(愛媛) 昆布(宮城) ひじき(松山) たまねぎ(北海道) じゃがいも(北海道・長崎・松山) さつまいも(徳島・茨城・千葉・鹿児島・熊本) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・広島・松山) ほうれん草(愛媛・徳島・松山・茨城) キャベツ(愛媛・松山・愛知) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) にんにく(愛媛・青森) ねぎ(愛媛・香川・高知・徳島) チンゲン菜(徳島・福岡・愛媛) はくさい(愛媛・岐阜・長崎) にんじん(長崎・熊本・鹿児島) だいこん(愛媛・熊本・長崎・香川) ごぼう(北海道・青森・鹿児島・岡山) パセリ(香川・愛媛・福岡) ゆず果汁(高知) レモン果汁(愛媛) 伊予柑(松山・愛媛) ポンカン(愛媛)