



令和2年7月 予定献立表



月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
旬の魚・野菜・果物 				1日 		2日 		3日 	
6日 行事食・・・七夕 (そうめん汁) 		7日 		8日 我が家の献立 優秀作品 		9日 		10日 	
13日 旬・・・夏野菜のかき揚げ 		14日 		15日 どれたて感謝の日・・・長なす 		16日 		17日 	
20日 		22日 		29日 		30日 		31日 	
27日 我が家の献立 最優秀作品 		28日 		29日 		30日 		31日 	

松山市学校給食の
今日の主な食品の予定産地

牛肉(北海道・愛媛・九州) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 煮干(愛媛) すり身・平天(北海道) 豆腐・油揚げ(カナダ・アメリカ) 大豆(北海道) じゃがいも(長崎・千葉・青森・長野) 玉葱(愛媛)
人参(青森・長崎・北海道) 大根(北海道・青森) 松山長なす(愛媛) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) ズッキーニ(長野) キャベツ(長野・愛媛・群馬・熊本) チンゲンサイ(徳島・愛媛・高知・長野・福岡) こまつな(愛媛・福岡) 大葉(愛媛・高知・愛知)
新しょうが(高知・徳島・宮崎) ピーマン(宮崎・愛媛・高知) ごぼう(岡山・宮崎・鹿児島) えのきたけ(愛媛・熊本) 枝豆(愛媛) ミニトマト(愛媛・宮崎・熊本・北海道・長崎) すいか(愛媛・鳥取・石川・山形) わかめ(宮城・岩手) 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。
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
どれたて感謝の日…松山産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けます。
※ 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/gakkoukyusyoku.html>

お知らせ

6月に引き続き、配膳時の感染防止として、「主食におかず2品」の献立となります。
減らしたメニューに使用する予定であった食材は、他のおかずに取り入れるなどして、必要な栄養価を摂ることができるようにしています。

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！

