

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
にゅうがくしんぎゅう ご入学・ご進級 おめでとうございます!		9日 エネルギーたんぱく質 小 613kcal30.0g 中 782kcal37.3g	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく ホキ こめ あぶら さとう でんぶん こんにやく ピーマン ねぎ しょうが たまねぎ にんじん たけのこ きくらげ 赤黄緑 エネルギーたんぱく質 小 604kcal28.2g 中 757kcal34.8g	10日 エネルギーたんぱく質 小 604kcal28.2g 中 757kcal34.8g	ぎゅうにゅう とうにゅう だいにず きなこ こめこパン あぶらいも さとう くろざとう しめじ パセリ にんじん たまねぎ きゅうり キャベツ 赤黄緑 エネルギーたんぱく質 小 635kcal26.8g 中 807kcal33.4g	11日 エネルギーたんぱく質 小 635kcal26.8g 中 807kcal33.4g	ぎゅうにゅう とりにく わかめ ぶたにく こめ さとう うどん でんぶん あぶら しめじ にんじん ねぎ しょうが カラマンダリン 赤黄緑 エネルギーたんぱく質 小 575kcal25.5g 中 728kcal32.5g	12日 エネルギーたんぱく質 小 575kcal25.5g 中 728kcal32.5g	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン とりにく こめ あぶら じゃがいも マカロニ さとう コーン にんじん しめじ パセリ キャベツ たまねぎ マッシュルーム 赤黄緑 エネルギーたんぱく質 小 575kcal25.5g 中 728kcal32.5g
15日 味めぐり…愛媛県 エネルギーたんぱく質 小 563kcal25.4g 中 716kcal31.7g	ぎゅうにゅう あげ とりにく とうふ こめ さとう あぶら でんぶん たい えだまめ たけのこ しいたけ ねぎ えのきたけ たまねぎ しょうが キャベツ にんじん 赤黄緑 エネルギーたんぱく質 小 580kcal24.8g 中 758kcal31.7g	16日 とれたて感謝の日…徳島 エネルギーたんぱく質 小 580kcal24.8g 中 758kcal31.7g	17日 エネルギーたんぱく質 小 613kcal27.9g 中 781kcal34.7g	18日 エネルギーたんぱく質 小 558kcal20.5g 中 740kcal27.6g	19日 エネルギーたんぱく質 小 605kcal26.2g 中 779kcal31.4g	20日 エネルギーたんぱく質 小 605kcal26.2g 中 779kcal31.4g	21日 エネルギーたんぱく質 小 605kcal26.2g 中 779kcal31.4g	22日 エネルギーたんぱく質 小 605kcal26.2g 中 779kcal31.4g	
22日 エネルギーたんぱく質 小 580kcal23.2g 中 729kcal30.0g	23日 エネルギーたんぱく質 小 561kcal21.3g 中 728kcal26.4g	24日 エネルギーたんぱく質 小 609kcal27.9g 中 761kcal34.3g	25日 エネルギーたんぱく質 小 589kcal22.8g 中 720kcal30.8g	26日 エネルギーたんぱく質 小 607kcal27.9g 中 778kcal35.9g	27日 エネルギーたんぱく質 小 607kcal27.9g 中 778kcal35.9g	28日 エネルギーたんぱく質 小 607kcal27.9g 中 778kcal35.9g	29日 エネルギーたんぱく質 小 607kcal27.9g 中 778kcal35.9g	30日 エネルギーたんぱく質 小 615kcal23.0g 中 779kcal27.2g	
令和6年度も食材価格高騰分を 松山市が負担し、 児童生徒の給食費は据え置きます 近年の物価高騰により、学校給食用 食材も値上がりしていますが、松山市 が値上がり分を負担し、保護者の皆様 の経済的負担を増やすことなく、栄養 バランスと量が保たれた給食を引き続 き提供します。		30日 エネルギーたんぱく質 小 615kcal23.0g 中 779kcal27.2g		あじえひめけん 味めぐり【愛媛県】 『たけのこご飯』は、旬のたけのこを使った春の代表的な料理です。愛媛県で栽培されるたけのこは、ほとんどが孟宗竹という品種で、松山市湯山地区で採れるものが有名です。昔、宮本右衛門という人が京都から持ち帰って植えたのが始まりといわれています。新鮮なものは、身がやわらかくえぐみが少なく、甘みのあるうま味と、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。		旬の魚・野菜・果物 はるキャベツレタスタけのこカラマンダリンきよみタンゴール			

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

豚肉・鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(ノルウェー) ホキ(ニュージーランド) ししゃも(アイスランド) いか(ペルー・チリ) えび(インドネシア) 豆腐・厚揚げ(カナダ・愛知) あげ(カナダ・アメリカ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) ひじき(松山) のり(佐賀)
じゃがいも(北海道・鹿児島・長崎・愛媛) こまつな(愛媛・福岡・徳島・広島・茨城) キャベツ(愛媛・熊本・徳島・愛知・鹿児島・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) たまねぎ(松山) にんじん(徳島・鹿児島・長崎) ごぼう(岡山・宮崎・青森・北海道・熊本)
だいこん(熊本・長崎・香川・大分・徳島・鹿児島・福岡) パセリ(香川・徳島・愛媛) 清見タンゴール(愛媛) カラマンダリン(愛媛) えのき茸(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) たけのこ(愛媛) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) マッシュルーム(千葉) わかめ(宮城) こんぶ(北海道)

※ (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品】
黄 (き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
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
とれたて感謝の日…松山産の食材を
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、不明な点がございましたら、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>

出典：農林水産省 <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k-ryouri/search-menu/index.html>
使用イラスト：株式会社アドム「五訂版食品図鑑」