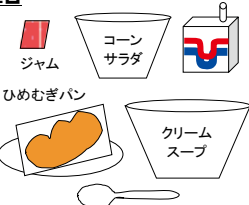
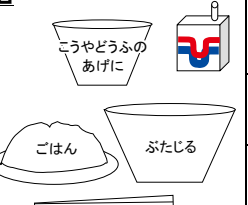
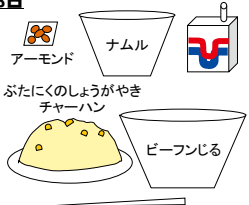
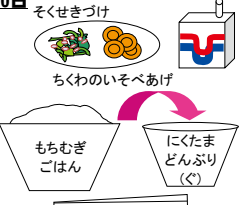
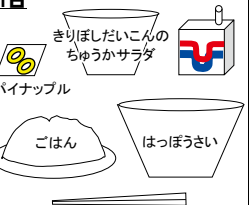
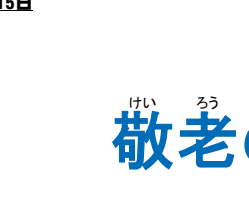
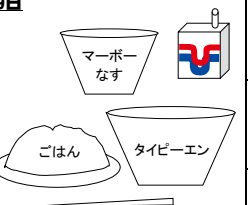
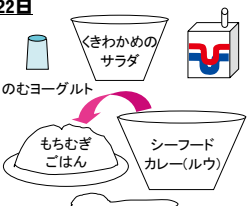
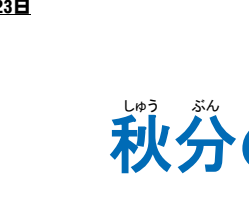
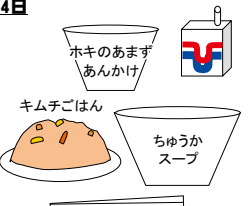
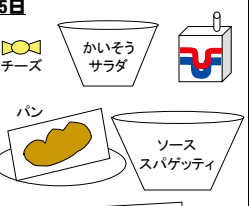
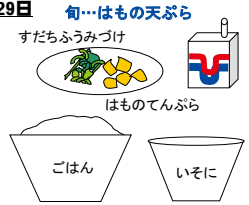
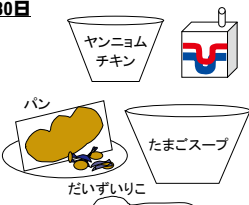
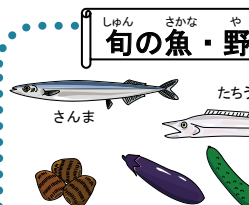
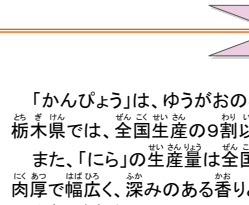
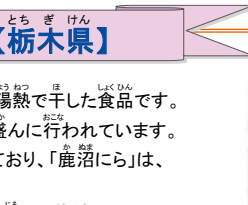


月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
1日  エネルギー たんぱく質 小 566kcal 22.2g 中 711kcal 26.1g		2日  エネルギー たんぱく質 小 576kcal 21.3g 中 722kcal 26.0g		3日  エネルギー たんぱく質 小 595kcal 25.2g 中 775kcal 31.5g		4日  エネルギー たんぱく質 小 627kcal 26.0g 中 784kcal 32.1g		5日  エネルギー たんぱく質 小 579kcal 22.1g 中 737kcal 27.2g	
8日  エネルギー たんぱく質 小 634kcal 21.1g 中 777kcal 25.0g		9日  エネルギー たんぱく質 小 576kcal 26.6g 中 716kcal 32.8g		10日  エネルギー たんぱく質 小 621kcal 25.4g 中 780kcal 31.4g		11日  エネルギー たんぱく質 小 576kcal 25.7g 中 737kcal 31.9g		12日  エネルギー たんぱく質 小 561kcal 23.6g 中 714kcal 29.0g	
15日  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.9g 中 758kcal 34.2g		16日  エネルギー たんぱく質 小 606kcal 27.9g 中 758kcal 34.2g		17日  エネルギー たんぱく質 小 601kcal 19.7g 中 742kcal 23.5g		18日  エネルギー たんぱく質 小 617kcal 27.1g 中 780kcal 33.9g		19日  エネルギー たんぱく質 小 562kcal 26.3g 中 723kcal 33.0g	
22日  エネルギー たんぱく質 小 604kcal 23.9g 中 757kcal 28.8g		23日  エネルギー たんぱく質 小 591kcal 26.0g 中 758kcal 32.6g		24日  エネルギー たんぱく質 小 576kcal 25.2g 中 729kcal 30.9g		25日  エネルギー たんぱく質 小 576kcal 25.2g 中 729kcal 30.9g		26日  エネルギー たんぱく質 小 595kcal 19.9g 中 770kcal 25.1g	
29日  エネルギー たんぱく質 小 608kcal 30.3g 中 776kcal 37.8g		30日  エネルギー たんぱく質 小 588kcal 31.8g 中 735kcal 39.7g		旬の魚・野菜・果物  エネルギー たんぱく質 小 588kcal 31.8g 中 735kcal 39.7g		味のめぐり【栃木県】  エネルギー たんぱく質 小 588kcal 31.8g 中 735kcal 39.7g		味のめぐり【栃木県】  エネルギー たんぱく質 小 588kcal 31.8g 中 735kcal 39.7g	

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) はも(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) えび(インドネシア) ししゃも(ルウェー) さば(ルウェー) たちうお(日本) 小煮干し(愛媛) かまぼこ・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・北海道・徳島) にんじん(北海道・青森・徳島) じゃがいも(北海道) キャベツ(群馬・熊本・長野・愛知) 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・茨城・大分) ほうれん草(大分) 長なす(愛媛・熊本)
さやいんげん(北海道) だいこん(北海道・青森・熊本・香川) たけのこ(愛媛) ねぎ(香川・高知・愛媛・徳島) さといも(九州地方) 梨(徳島・大分・福岡) ぶどう(愛媛・松山) すだち(徳島) しめじ(香川・広島) きくらげ(愛媛) ひじき(松山) わかめ(宮城) 昆布(岩手)

※ (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】

味のめぐり…日本の味のめぐり献立
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>