



令和3年6月 予定献立表



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>旬の魚・野菜・果物</p> <p>あじ グリーンアスパラガス じゃがいも じゃがいも グリーンアスパラガス じゃがいも</p>	<p>1日</p> <p>赤: きのうにゅう ベーコン にぼし</p> <p>黄: きのうにゅう パン</p> <p>緑: きのうにゅう きのうにゅう</p>	<p>2日</p> <p>赤: いわしのうめに</p> <p>黄: きのうにゅう</p> <p>緑: きのうにゅう</p>	<p>3日</p> <p>赤: きのうにゅう</p> <p>黄: きのうにゅう</p> <p>緑: きのうにゅう</p>	<p>4日</p> <p>赤: きのうにゅう</p> <p>黄: きのうにゅう</p> <p>緑: きのうにゅう</p>
<p>7日</p> <p>赤: わかぢのり</p> <p>黄: わかぢのり</p> <p>緑: わかぢのり</p>	<p>8日</p> <p>赤: ぶどうゼリー</p> <p>黄: キムチごはん</p> <p>緑: キムチ</p>	<p>9日</p> <p>赤: あじフライ</p> <p>黄: レモンふうみづけ</p> <p>緑: あじフライ</p>	<p>10日</p> <p>赤: 行事食…歯と口の健康週間 (カミカミチップ)</p> <p>黄: 行事食…歯と口の健康週間</p> <p>緑: 行事食…歯と口の健康週間</p>	<p>11日</p> <p>赤: 行事食…入梅 (梅ごはん)</p> <p>黄: 行事食…入梅</p> <p>緑: 行事食…入梅</p>
<p>14日</p> <p>赤: ししゃものからあげ</p> <p>黄: ししゃものからあげ</p> <p>緑: ししゃものからあげ</p>	<p>15日</p> <p>赤: パンサンス</p> <p>黄: ごはん</p> <p>緑: ごはん</p>	<p>16日</p> <p>赤: アーモンドいり</p> <p>黄: コーンピラフ</p> <p>緑: コーンピラフ</p>	<p>17日</p> <p>赤: グリーンアスパラガスのサラダ</p> <p>黄: みかんパン</p> <p>緑: みかんパン</p>	<p>18日</p> <p>赤: たいのからあげ</p> <p>黄: さんしょくあえ</p> <p>緑: さんしょくあえ</p>
<p>21日</p> <p>赤: かわりきんぴら</p> <p>黄: もちむぎ</p> <p>緑: もちむぎ</p>	<p>22日</p> <p>赤: かわりきんぴら</p> <p>黄: まだいのカレーピラフ</p> <p>緑: まだいのカレーピラフ</p>	<p>23日</p> <p>赤: かきあげ</p> <p>黄: きりぼしめし</p> <p>緑: きりぼしめし</p>	<p>24日</p> <p>赤: フレンチサラダ</p> <p>黄: アップルパン</p> <p>緑: アップルパン</p>	<p>25日</p> <p>赤: ぶたにく</p> <p>黄: ぶたにく</p> <p>緑: ぶたにく</p>
<p>28日</p> <p>赤: アーモンド</p> <p>黄: じゃがいも</p> <p>緑: じゃがいも</p>	<p>29日</p> <p>赤: ホキのピラカプル</p> <p>黄: パン</p> <p>緑: パン</p>	<p>30日</p> <p>赤: ぶたにく</p> <p>黄: ぶたにく</p> <p>緑: ぶたにく</p>	<p>愛媛県の味めぐり</p> <p>今月は愛媛県の味めぐりです。松山市の今出港は、海底が砂地となっており、「たこ」のえさとなるえびや貝などが豊富です。潮の流れが速いため、身の締まったおいしい「たこ」が獲れます。『たこ飯』は、「たこ」の味がよくなる春から夏にかけて食べる郷土料理のひとつです。</p>	

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・鹿児島・宮崎) 豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) むきえび(インドネシア) あじ(長崎) いわし(日本) たこ(愛媛) 平天(北海道) 豆腐・あげ(カナダ) 押もち麦(愛媛) じゃがいも(長崎・愛媛) たまねぎ(松山) グリーンアスパラガス(愛媛・香川・熊本・長野) にんじん(徳島・長崎) ピーマン(宮崎・愛媛・高知・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城) キャベツ(愛媛・愛知・熊本・福岡・徳島・茨城・群馬) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) ごぼう(岡山・宮崎・青森) さやいんげん(北海道) ミノマト(愛媛・宮崎・熊本・松山・香川) にら(高知・宮崎・愛媛) みつば(高知・大分・福岡・徳島) えのき(愛媛・宮崎) しめじ(香川・福岡) エリンギ(香川・広島・福岡) メロン(熊本・愛知) 梅干し(和歌山) ひじき(松山) 昆布(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

※ 週に1回程度みかんジュースがつかえます。
 ※ 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>

