



Main menu table with columns for days of the week (月曜日, 火曜日, 水曜日, 木曜日, 金曜日) and rows for specific dates (4日, 11日, 18日, 25日, 5日, 12日, 19日, 26日, 6日, 13日, 20日, 27日, 7日, 14日, 21日, 28日, 8日, 15日, 22日, 29日). Each cell contains a meal illustration, a list of ingredients, and a table of energy and protein values.

味めぐり【愛媛県】
今月の味めぐり献立は、『愛媛県』です。
葉は、秋を感じる食べ物のひとつです。ゆで葉や焼き葉・煮物・お寿司・お菓子など、
様々な料理に使われます。
愛媛県の葉は 全国第3位の生産量を誇り、主に、伊予市・大洲市・西予市で
栽培されています。今月の『栗ご飯』は、愛媛県産の栗を使用しています。

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地
豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) たい(愛媛) さば(岩手・九州) いわし(鹿児島) さけ(北海道) ホキ(ニュージーランド) えび(インドネシア) いか(南米) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ) 平天・ちくわ(北海道・ベトナム) 大豆(北海道・富山・新潟) 押もち(愛媛) ひじき(松山)
じゃがいも(北海道) さつまいも(徳島・熊本・鹿児島・千葉) かぼちゃ(北海道) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・栃木) にんじん(北海道) キャベツ(愛媛・長野・熊本・群馬・福岡) きゅうり(愛媛・高知・宮崎・熊本) だいこん(北海道) 青森(愛媛) たけのこ(愛媛)
たまねぎ(北海道) なし(大分・福岡) りんご(青森・長野・岩手) 栗(愛媛) 里芋(九州) れんこん(徳島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・広島・福岡) しいたけ(福岡・新潟) エリンギ(香川・福岡・広島) ししいたけ(日本) きくらげ(松山) わかめ(日本)

※ (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。
※ 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