A班

令和６年４月予定献立表

松山市久枝学校給食共同調理場

月曜日

ご入学・ご進級
おめでとうございます

火曜日

9日

エネルギー	たんぱく質
小　５９７kcal	２９．１g
中　７４４kcal	３６．２g

赤：ぎゅうにゅう　とうにゅう　だいず　とりにく　きなこ
黄：こめこパン　あぶら　じゃがいも　さとう　くろざとう
緑：しめじ　グリンピース　にんじん　たまねぎ　きゅうり　キャベツ

水曜日

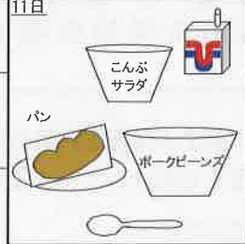
10日

エネルギー	たんぱく質
小　５７３kcal	２０．４g
中　７１１kcal	２４．５g

赤：ぎゅうにゅう　とりにく　にぼし　わかめ　こんぶ　えび　あげ
黄：こめ　こむぎこ　でんぷん　うどん　さとう　あぶら
緑：しいたけ　ほうれんそう　にんじん　たまねぎ　ねぎ　さやいんげん　かぼちゃ　えだまめ　きりぼしだいこん

木曜日

11日



エネルギー	たんぱく質
小　５９６kcal	２７．８g
中　７４７kcal	３４．２g

赤：ぎゅうにゅう　ベーコン　こんぶ　だいず　ぶたにく
黄：パン　ごまあぶら　くろざとう　じゃがいも　さとう
緑：たまねぎ　にんじん　にんにく　トマトピューレー　コーン　きゅうり　キャベツ

金曜日

12日

エネルギー	たんぱく質
小　６０２kcal	３０．５g
中　７６９kcal	３７．９g

赤：ぎゅうにゅう　とうふ　のり　ぶたにく　ホキ
黄：こめ　もちむぎ　あぶら　さとう　でんぷん
緑：もやし　ねぎ　しょうが　たまねぎ　にんじん　たけのこ　きくらげ

15日　とれたて感謝の日…磯煮

エネルギー	たんぱく質
小　５８０kcal	２４．８g
中　７５８kcal	３１．７g

赤：ぎゅうにゅう　ひらてん　だいず　あげ　ひじき　とりにく　ししゃも
黄：こめ　こむぎこ　あぶら　でんぷん　さとう　こんにゃく
緑：さやいんげん　にんじん　きゅうり　すだち　キャベツ

16日

エネルギー	たんぱく質
小　６１３kcal	２８．０g
中　７８０kcal	３４．８g

赤：ぎゅうにゅう　だいず　ぶたにく　チーズ
黄：ひめむぎパン　あぶら　さとう　スパゲティ
緑：マッシュルーム　にんじん　トマト　ピーマン　たまねぎ　きゅうり　キャベツ　コーン

17日　味めぐり…愛媛県

エネルギー	たんぱく質
小　５５６kcal	２８．１g
中　７１３kcal	３５．１g

赤：ぎゅうにゅう　あげ　たい　とりにく　にぼし　とうふ
黄：こめ　さとう　あぶら　でんぷん　こむぎこ
緑：えだまめ　にんじん　たけのこ　しいたけ　ねぎ　えのきたけ　たまねぎ　しょうが

18日

エネルギー	たんぱく質
小　５６１kcal	２９．４g
中　７１２kcal	２７．８g

赤：ぎゅうにゅう　ぶたにく　とりにく
黄：パン　さとう　ごまあぶら　ワンタン　でんぷん　あぶら
緑：ごぼう　こまつな　きょうねぎ　にんじん　はくさい　しょうが　かわちばんかん

19日

エネルギー	たんぱく質
小　５６０kcal	２２．９g
中　７５１kcal	３１．５g

赤：ぎゅうにゅう　ぶたにく　あげどうふ　(中)なっとう
黄：こめ　あぶら　さとう　でんぷん　じゃがいも
緑：グリンピース　にんじん　たまねぎ　こまつな　キャベツ　えのきたけ　だいこん

22日

エネルギー	たんぱく質
小　５６２kcal	２１．４g
中　７２９kcal	２６．５g

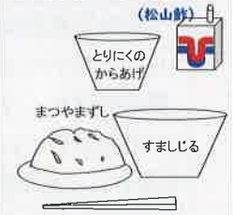
赤：ぎゅうにゅう　みそ　さば　あげ　わかめ　とうふ
黄：こめ　じゃがいも　でんぷん　さとう
緑：ねぎ　にんじん　キャベツ　しょうが　だいこん　きゅうり

23日とれたて感謝の日
…春キャベツのポトフ

エネルギー	たんぱく質
小　６０４kcal	２６．４g
中　７５７kcal	３２．５g

赤：ぎゅうにゅう　ポークウインナー　いわし　とりにく　わかめ
黄：こくとうパン　さとう　じゃがいも　あぶら　でんぷん
緑：パセリ　コーン　セロリ　キャベツ　にんじん　たまねぎ　だいこん　こまつな

24日　行事食…入学・進級お祝い
(松山鮓)



エネルギー	たんぱく質
小　５６４kcal	２５．２g
中　７１８kcal	３１．４g

赤：ぎゅうにゅう　たい　とうふ　とりにく
黄：こめ　さとう　ふ　でんぷん　あぶら
緑：しいたけ　たまねぎ　たけのこ　しょうが　ごぼう　はくさい　にんじん　さやいんげん　ねぎ　しめじ

25日

エネルギー	たんぱく質
小　５５９kcal	２７．３g
中　７１７kcal	２４．７g

赤：ぎゅうにゅう　ベーコン　とりにく
黄：パン　じゃがいも　マカロニ　あぶら　さとう
緑：にんじん　トマト　キャベツ　しめじ　パセリ　にんにく　セロリ　たまねぎ　トマトピューレー　カラマンダリン

26日

エネルギー	たんぱく質
小　５７８kcal	２０．１g
中　７３３kcal	２４．３g

赤：ぎゅうにゅう　とりにく
黄：こめ　さとう　もちむぎ　くろざとう　あぶら　じゃがいも
緑：にんにく　えだまめ　にんじん　たまねぎ　こまつな　キャベツ　コーン

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　５６３kcal	２１．７g
中　７１３kcal	２６．７g

赤：ぎゅうにゅう　ベーコン　いか
赤：こめ　あぶら　いんげんまめ　でんぷん　さとう　じゃがいも
緑：にんじん　かぼちゃ　コーン　ピーマン　えだまめ　パセリ　セロリ　キャベツ　たまねぎ

味めぐり【愛媛県】

『たけのこご飯』は、春の代表的な料理です。
愛媛県で採れるたけのこは、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、宮本作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、甘みがあります。

旬の魚・野菜・果物

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・北海道・愛媛)　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>

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」