

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日 3日				
9日 10日				
17日 24日				
2日 3日				
9日 10日				
17日 24日				
2日 3日				
9日 10日				
17日 24日				
2日 3日				
9日 10日				
17日 24日				
2日 3日				
9日 10日				
17日 24日				

30日

旬の魚・野菜・果物

あじ たくしほけん

味のめぐり【徳島県】

徳島県は、美しい海と清らかな川、緑豊かな山、澄んだ空気と豊かな土地に恵まれた『食の宝庫』です。

さつまいもは「鳴門金時」は、温暖な気候と吉野川の恵みがもたらした良質の砂地畑で育ち、甘くほくほくとしています。鳴門の満潮を生み出す激しい流れで育った「鳴門わかめ」は、弾力のある歯ごたえと豊かな風味が特徴です。また、「すだち」の生産量が全国1位で、さわやかな酸味とすがすがしい香りで古くから愛されています。

給食では、『さつまいもごはん』、『わかめ汁』、『鶏肉のすだちあえ』が登場します。

松山市ホームページ 学校給食のレシピ紹介

『今月のこんだて紹介』『ふるさとのお味』など

今回新たに、松山産の食材を使用した『とれたて感謝の日』や『子どもたちに人気の学校給食』を家庭で作りやすい写真付きのレシピにしました。
ぜひ給食の味を御家庭でも作ってみてください。
～現在公開中・公開予定のレシピ～

※春キャベツのポトフ
※新たまねぎのみそ汁
※麻婆なす

今後も追加予定です。
お楽しみに！



＜松山市HP＞

旬の魚・野菜・果物



あじ たくしけん 味めぐり【徳島県】

徳島県は、美しい海と清らかな川、緑豊かな山、澄んだ空気と豊かな土地に恵まれた『食の宝庫』です。
さつまいもの『鳴門金時』は、温暖な気候と吉野川の恵みがもたらした良質の砂地畑で育ち、甘くほくほくとしています。鳴門の渦潮を生み出す激しい流れで育った『鳴門わかめ』は、弾力のある歯ごたえと豊かな風味が特徴です。
また、『すだち』の生産量が全国1位で、さわやかな酸味とすがすがしい香りで古くから愛されています。
給食では、『さつまいもごはん』、『わかめ汁』、『鶏肉のすだちあえ』が登場します。

松山市学校給食の 今月の主な食品の予定地

豚肉・鶏肉(愛媛) さば(日本) はも(愛媛) 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) えび(インドネシア) 豆腐・あげ(カナダ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) じゃがいも(北海道・長崎・愛媛・青森・鹿児島) しいたけ(日本)
さつまいも(徳島・熊本・鹿児島・千葉・茨城) にら(高知・宮崎) キヤベツ(群馬・長野・熊本・愛知) きゅうり(愛媛・宮崎・高知・熊本・群馬・北海道・山形・青森・北海道) だいこん(北海道・青森・群馬・長野・香川)
たまねぎ(北海道・愛媛・佐賀・徳島) なし(徳島・大分・福岡・熊本) ぶどう(愛媛・長野) バイナッブル(タイ) すだち(徳島) えのき茸(愛媛・宮崎・長野) しめじ(香川・広島・福岡) さといも(愛媛) たけのこ(愛媛) きくらげ(松山) わかめ(宮城・岩手) ひじき(松山) 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【熱やものとになる食品】
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

※ 月に4回程度みかんジュースがつきます。
※ 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。
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/gakko/kyuusyoku.html>