

卒業生に心に残っている学校給食メニューを質問しました。  
この中から回答が多かったメニューを2月、3月に実施します。  
メニュー名の前に♡マークを付けています。

A班

# 令和8年2月 予定献立表

松山市浮穴学校給食共同調理場

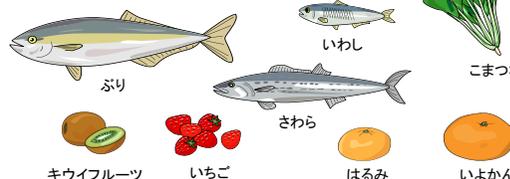
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>2日</p> <p>黄 ひよこまめのピラフ</p> <p>赤 ABCスープ</p> <p>緑 えのきたけ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.13kcal 2.3. 4g 中 7.69kcal 2.8. 5g</p>	<p>3日 行事食…節分 (いわしのかばやし・節分豆)</p> <p>黄 そくせきづけ</p> <p>赤 いわし</p> <p>緑 ごはん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.74kcal 2.3. 7g 中 7.25kcal 2.8. 5g</p>	<p>4日</p> <p>黄 とりにくのわねソース</p> <p>赤 わかめスープ</p> <p>緑 ごはん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.98kcal 2.4. 6g 中 7.68kcal 2.9. 1g</p>	<p>5日</p> <p>黄 かわりきんぴら</p> <p>赤 ぶり</p> <p>緑 ぶり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.60kcal 2.5. 6g 中 7.24kcal 3.2. 6g</p>	<p>6日</p> <p>黄 カラフルナムル</p> <p>赤 じゃがいも</p> <p>緑 ポテトチップ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.05kcal 2.4. 7g 中 7.63kcal 3.0. 9g</p>
<p>9日</p> <p>黄 すだちふうみづけ</p> <p>赤 いかにてんぷら</p> <p>緑 いそに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.92kcal 2.8. 6g 中 7.56kcal 3.5. 8g</p>	<p>10日</p> <p>黄 いそあえ</p> <p>赤 さばのみそに</p> <p>緑 けんちん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.93kcal 2.4. 7g 中 7.65kcal 3.1. 0g</p>	<p>11日</p> <p>～久谷中3年生の心に残っているメニュー～ エピソード(理由)紹介</p> <p>【毎日飲んだ牛乳】 つらい時も楽しい時もいつもそばにいてくれたのは牛乳でした。「高校生になるともう飲めなくなるのか」と悲しい気持ちになります。 【じゃがまるくん】 中学1年生の時、みんなで献立を作ったときに、友達が採用されて、給食に出てとてもおいしかったから。</p>	<p>12日</p> <p>黄 ごまあえ</p> <p>赤 とりにくのからあげ</p> <p>緑 うめごはん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.86kcal 2.5. 2g 中 7.45kcal 3.1. 2g</p>	<p>13日</p> <p>黄 フルーツポンチ</p> <p>赤 こめこパン</p> <p>緑 クリームシチュー</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.16kcal 2.5. 9g 中 7.72kcal 3.1. 9g</p>
<p>16日</p> <p>黄 ごまあえ</p> <p>赤 じゃがいものそばろに</p> <p>緑 じゃがいものそばろに</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.08kcal 2.3. 5g 中 7.63kcal 2.7. 9g</p>	<p>17日 味めぐり…秋田県</p> <p>黄 ぶりのあまからし</p> <p>赤 ぶり</p> <p>緑 ぶり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.12kcal 2.4. 0g 中 7.86kcal 2.9. 6g</p>	<p>18日</p> <p>黄 れんこんのかきあげ</p> <p>赤 れんこん</p> <p>緑 れんこん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.83kcal 2.6. 0g 中 7.45kcal 3.2. 7g</p>	<p>19日</p> <p>黄 ヨーグルト</p> <p>赤 とりにくとやさいのいためもの</p> <p>緑 たまごスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.06kcal 2.8. 9g 中 7.81kcal 3.5. 3g</p>	<p>20日</p> <p>黄 ひじきサラダ</p> <p>赤 ひじき</p> <p>緑 ひじき</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.14kcal 2.8. 5g 中 7.67kcal 3.5. 2g</p>
<p>23日</p> <p>～久谷中3年生の心に残っているメニュー～</p> <p>肉うどん マーボー豆腐 チリコンカン 三盆 パイナップル バイクン給食 ほうとう チーズパン チキンチキンごぼう すいか あじフライ さばのみぞれ煮 あげパン ハンバーガー シーフードカレー ラーメン わかめご飯 スペシャルデザート うますぎびじなピピンパ丼</p>	<p>24日</p> <p>黄 ホキのピリカラフル</p> <p>赤 ぶり</p> <p>緑 ぶり</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.14kcal 2.8. 2g 中 7.79kcal 3.5. 2g</p>	<p>25日とれたて感謝の日…いよかん</p> <p>黄 いよかん</p> <p>赤 いよかん</p> <p>緑 いよかん</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.40kcal 2.1. 4g 中 8.16kcal 2.6. 6g</p>	<p>26日</p> <p>黄 アーモンドあえ</p> <p>赤 さわらのからあげ</p> <p>緑 さわら</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 6.01kcal 2.5. 8g 中 7.58kcal 3.2. 3g</p>	<p>27日</p> <p>黄 とりにくのトマトソースに</p> <p>赤 ひめむぎパン</p> <p>緑 ひめむぎパン</p> <p>エネルギー たんぱく質 小 5.98kcal 3.0. 2g 中 7.52kcal 3.8. 6g</p>

## 味めぐり【秋田県】

『きりたんぼ鍋』は秋田県の郷土料理です。  
「たんぼ」とは、ご飯をすりつぶして棒の先端から包むように巻きつけて焼いたものです。その形が「がまの穂」に似ていることから、短い穂の意味である「短穂」から「たんぼ」と呼ばれるようになりました。この「たんぼ」を鍋に入る長さで「切った」ものが「きりたんぼ」です。「きりたんぼ鍋」は、鶏肉、ごぼう、ねぎ、きのこなどと一緒で煮込んで作られます。



## 旬の魚・野菜・果物



## 2月3日は節分

節分とは、その年の健康と幸せを願って悪いもの(邪気)を追い払う行事とされています。この日には「鬼は外、福は内」と言いながら豆をまくことで、家の中の邪気が追い出され、良い福がやってくるとされています。他にも、鬼は鯛の臭いと柊の葉のトゲが苦手なため、焼いた鯛の頭を柊の小枝に刺した「柊 いわし」を玄関先に飾り、鬼が入ってこないようにする風習があります。

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) いわし(日本) さけ(北海道) さわかめ(韓国) ホキ(ニュージーランド) ぶり(愛媛) めひかり(宮崎) いか(ペルー) えび(インドネシア) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ・日本) 平天・かまぼこ(北海道) 大豆(北海道) 押しもち麦(愛媛) きくらげ(愛媛) しいたけ(日本) じゃがいも(北海道・松山・愛媛・長崎・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・松山・徳島・茨城・長崎・大分) にんじん(長崎・熊本・鹿児島) ほうれん草(愛媛・徳島・松山・茨城・福岡・大分) キャベツ(愛媛・松山・愛知・徳島) たまねぎ(北海道・愛媛) 京ねぎ(愛媛・大分) 鳥取(埼玉) だいこん(愛媛・長崎・熊本・香川・鹿児島・松山) はくさい(愛媛・熊本・長崎・茨城・長野・鹿児島・兵庫・愛知) しめじ(香川・広島・福岡) れんこん(徳島) いよかん(愛媛・松山) はるみ(愛媛) たけのこ(愛媛) わかめ(日本) 荳わかめ(日本) のり(愛媛・香川) ひじき(松山)

※ (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>

