



令和3年 11月



予定献立表(ようちえん)



匠瑛市学校給食センター



Main table with columns: 日 (Date), こんだて名 (Menu Name), 牛乳 (Milk), おもな材料とその働き (Main Ingredients and Their Functions), 一口メモ (One Mouth Memo), エネルギー (Energy). Rows include meals like ごはん, しゃぶパン, しゃぶみそ, etc.

\*栄養だしは、県内産いわし、かつおを燻して粉末にした「天然のだし」です。
\*おしゃべりみそは、市内で無農薬で作られた大豆から作る「手作りみそ」です。
\*米は、市内産を使用します。
\*ごはんは黄色い米が混じることがあります。これは炊飯時にビタミンを強化した米を混ぜている為です。
16日の答え：②でんぶん 給食では、さつまいもとじゃがいものでんぶんからつくられた春雨を使います。

Table with 2 columns: 基準栄養量 (Standard Nutrition Amount), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), カルシウム (Calcium), 塩分 (Salt). Values: 490kcal, 15~24g, 10~16g, 290mg, 1.5g.

\*材料の都合により 献立を変更することがあります。
エネルギー 505kcal
たんぱく質 21.5g
脂質 17.4g
カルシウム 354mg
塩分 1.8g

\*11月分の給食費の引き落としは、11月30日(火)です。口座の確認をお願いします。