



令和4年 6月



予定献立表(中学校)



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 Functions), 一口メモ (Notes), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), カルシウム (Calcium), 塩分 (Salt). Rows include items like 黒糖パン, オムレツ, ポークビーンズ, ごはん, 鶏肉の包み焼き, キーマカレー, 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。

基準栄養量

Table with 2 columns: 基準栄養量 (Standard Nutrient Amount) and エネルギー (Energy). Values: エネルギー 830kcal, たんぱく質 26~41g, 脂質 18~27g, カルシウム 450mg, 塩分 2.5g.

*材料の都合により 献立を変更することがあります。



Table with 2 columns: エネルギー (Energy) and other nutrients. Values: エネルギー 839kcal, たんぱく質 32.4g, 脂質 24.7g, カルシウム 480mg, 塩分 2.6g.

*6月分の給食費の引き落としは、6月30日(木)です。口座の確認をお願いします。