



令和5年 10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 Their Functions), 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 meals like ご飯【つぶすけ】 (Rice), 春巻き (Spring Rolls), さつまいもパン (Sweet Potato Bread), 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。
♪24日クイズの答え♪
②茎：じゃがいもは茎が変化したものです。茎の先端が大きくふくらみ、じゃがいもとなります。ちなみに、さつまいもは根の部分です。

Table with 2 columns: 基準栄養量 (Standard Nutrition Amount) and values. Includes エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), カルシウム (Calcium), 塩分 (Salt).

\*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 807kcal
たんぱく質 32.3g
脂質 26.2g
カルシウム 440mg
塩分 2.8g

\*10月分の給食費の引き落としは、10月31日(火)です。口座の確認をお願いします。