



令和5年 11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, こんだて名, 牛乳, おもな材料とその働き (血や肉になるもの, 働く力になるもの, 体の調子を整えるもの), 一口メモ, エネルギー (たんぱく質, 脂質, カルシウム, 食塩相当量). Rows include items like くるみパン, もち麦いりごはん, ごはん, 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。
27日の答え：②ほうもち（時間がたっても柔らかくておいし〜い♪）
そうさの逸品⑦グルめぐりは『樺もち』！！
24日の東総まんきつ給食にも使用されています。

基準栄養量 table with columns: エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, 食塩相当量. Values: 830kcal, 26~41g, 18~27g, 450mg, 2.5g.

\*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 788kcal
たんぱく質 31.7g
脂質 25.1g
カルシウム 448mg
食塩相当量 2.8g



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