



令和6年 3月



予定献立表(中学校)



匠瑛市学校給食センター



Main table with columns for date, menu name, cow milk, ingredients, energy, and notes. Includes rows for various meals like '五目ごはん', '玄米入りごはん', 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。
\*ごはんに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 and エネルギー. Values include 830kcal, たんぱく質 26~41g, 脂質 18~27g, カルシウム 450mg, 食塩相当量 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 and 脂質. Values include 806kcal, たんぱく質 33.2g, 脂質 24.3g, カルシウム 494mg, 食塩相当量 2.8g.

\*3月分の給食費の引き落としは、3月29日(金)です。口座の確認をお願いします。