



令和6年 9月



予定献立表(中学校)



匝瑳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 meals like キラリもち麦入りごはん, ナン, ご飯, etc.

\*誤えん・ちっ息事故防止のため、特に注意が必要な料理・食材に\_\_\_を引いています。
よくかんで食べるようにしましょう。
\*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。

Table with 2 columns: 基準栄養量, エネルギー (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。
エネーギー 809kcal
たんぱく質 30.9g
脂質 26.7g
カルシウム 458mg
食塩相当量 2.7g

\*9月分の給食費の引き落としは、9月30日(月)です。口座の確認をお願いします。