



令和6年 12月



予定献立表(ようちえん)



匠瑛市学校給食センター



Main menu table with columns for date, name, ingredients, and nutrition. Includes a special note about 'Body Warmth' (体ぽかぽか給食) and a 'Winter Giving' (冬至給食) section.

*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。

基準栄養量

Table of standard nutrition values: エネルギー 490kcal, たんぱく質 15~24g, 脂質 10~16g, カルシウム 290mg, 食塩相当量 1.5g

*材料の都合により

献立を変更することがあります。



Table of nutrition values for the special menu: エネルギー 502kcal, たんぱく質 20.4g, 脂質 18.9g, カルシウム 417mg, 食塩相当量 1.7g

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。

*12月分の給食費の引き落としは、12月26日(木)です。口座の確認をお願いします。

1月予定献立表

Table for the January menu, starting with 8th (水) Choco Chip Pan and 9th (木) Lemon Basil Dressing Salad.

