



令和7年 2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 energy/nutrient values. Includes illustrations of various dishes and ingredients.

*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。

基準栄養量

Table showing standard nutrient 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 showing alternative nutrient values: エネルギー 485kcal, たんぱく質 20.7g, 脂質 17.7g, カルシウム 336mg, 食塩相当量 1.7g



*2月分の給食費の引き落としは、2月28日(金)です。口座の確認をお願いします。