



令和7年 3月



予定献立表(ようちえん)



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 items like ちらしごはん, ミルメーク, マカロニサラダ, 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 with 2 columns: 基準栄養量, 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。



*3月分の給食費の引き落としは、3月31日(月)です。口座の確認をお願いします。