



令和7年

6月



予定献立表(ようちえん)



匠瑛市学校給食センター



Main table with columns: 名 (Name), 牛乳 (Milk), おもな材料とその働き (Main ingredients and their benefits), 一口メモ (One bite memo), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), カルシウム (Calcium), 食塩相当量 (Salt equivalent). Rows 2-30 contain menu items like ごはん, ハンバーグ, ソフトフランスパン, 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。

基準栄養量

Table with 2 columns: 基準栄養量 (Standard nutrition amount) and values. Includes 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 with 2 columns: 基準栄養量 (Standard nutrition amount) and values. Includes エネルギー (482kcal), たんぱく質 (21.3g), 脂質 (18.0g), カルシウム (328mg), 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。

◆17日クイズの答え◆ ③海浅瀬 ひじきは海藻の仲間です。千葉県房総半島はひじきの産地のひとつです。

6月分の給食費の引き落としは、6月30日(月)です。口座の確認をお願いします。