



令和7年 11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, energy, and notes. Includes items like 4 火 むぎごはん, 5 水 しよくパン, 6 木 チキンライス, 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。

\*給食で使用する魚には、骨が含まれています。

\*炊飯時にビタミンを強化した米を混ぜているため、ごはんに黄色い米が混じることがあります。

基準栄養量

Table of nutritional standards: 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。



エネルギー 496kcal

たんぱく質 21.0g

脂質 18.1g

カルシウム 363mg

食塩相当量 1.7g

\*11月分の給食費の引き落としは、12月1日(月)です。口座の確認をお願いします。

