



令和8年 2月



予定献立表(中学校)



匠瑛市学校給食センター

Main table with columns: 日 (Date), こんだて名 (Menu Name), 牛乳 (Milk), おもな材料とその働き (Main Ingredients and Functions), 一口メモ (Notes), 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 include meals like ターメリックライス, ご飯, 中華めん, 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、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。
*給食で使用する魚には、骨が含まれています。
*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 (Standard Nutrient Amount) and エネルギー (Energy). Values: エネルギー 830kcal, たんぱく質 26~41g, 脂質 18~27g, カルシウム 450mg, 食塩相当量 2.5g.

*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: 材料の都合により (Due to material availability) and エネルギー (Energy). Values: エネルギー 845kcal, たんぱく質 34.8g, 脂質 27.4g, カルシウム 458mg, 食塩相当量 2.5g.



*2月分の給食費の引き落としは、3月2日(月)です。口座の確認をお願いします。