



令和8年 3月



予定献立表(中学校)



匠瑛市学校給食センター



Main menu table with columns for date, name, ingredients, energy, and notes. Includes rows for 2nd, 3rd, 4th, 5th, 6th, 10th, 11th, 12th, 13th, 16th, 17th, 18th, and 19th.

*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 of standard nutrition 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



Table of actual nutrition values: エネルギー 831kcal, たんぱく質 33.7g, 脂質 26.8g, カルシウム 467mg, 食塩相当量 2.7g

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。

*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。

*ご飯に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。

卒業・進級おめでとう!



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