



令和8年 4月



予定献立表(小学校)



匠瑛市学校給食センター



Main menu table with columns for date, name, ingredients, energy, and nutrients. Includes items like 9 木 むぎごはん, 10 金 ごはん, 13 月 ごはん, 14 火 ごはん, 15 水 ミルクロールパン, 16 木 さわらごみソースかけ, 17 金 ごはん【ゆきまい】, 20 月 とりからあげ, 21 火 むぎごはん, 22 水 はいがパン, 23 木 あさりごはん, 24 金 じぶんでつくるオムハヤシライス, 27 月 ごはん, 28 火 たけのごはん, 30 木 むぎごはん.

*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: Nutrient name (エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, 食塩相当量) and Value (650kcal, 21~32g, 14~21g, 350mg, 2.0g).

*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: Nutrient name (エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, 食塩相当量) and Value (645kcal, 27.5g, 22.8g, 456mg, 2.3g).

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。

*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。



今年度の給食では、「新幹線deご当地グルメスタンプラリー」として各地の料理を紹介...

※児童の給食費は、令和8年度から無償です。