



令和8年 4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, and energy/nutrient values.

*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 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 of nutrition values for the menu items: エネルギー 491kcal, たんぱく質 21.6g, 脂質 18.9g, カルシウム 377mg, 食塩相当量 1.8g

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。



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します。

※園児の令和8年度の給食費は無償です。