

11月 たのしい給食

大崎市田尻学校給食センター マザースキッチンだしい

日 曜	献立名		料理に使用する 6つの なかま						エネルギー (kcal)			給食のない学校	
	主食	おかず	血や肉や骨になる赤のなかま		からだの骨子をとる緑のなかま		熱や力のもとになる黄のなかま		たんぱく質 (g)				
			1群 魚介・肉類・大豆大豆製品	2群 乳類・蒸類 小魚類	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 きのこ 果物	5群 穀類・いも類・砂糖類	6群 油脂類 種実類	幼	小	中		
										食塩相当量 (g)			
										543 651 852			
										18.3 20.8 25.9			
										20.7 24.0 28.9			
										2.2 2.8 3.5			

◎材料の都合により、献立が変更になる場合があります。

○11月の地場産食材○

ねぎ・生しいたけ・干し椎茸・ハム・ウィンナー
ベーコン・米・米粉めん・米粉ワフタン
豆腐・厚揚げ・蒸し大豆・みそ・醤油
ほうれん草・白菜・大根

…魚の小骨に注意して食べましょう

…牛乳は毎日つきます

給食費口座振替日のお知らせ

7期 12月 2日(月)

残高のご確認をお願い致します