

Main table with columns: 日曜日, 献立名, 主な材料名 (熱や力になるもの, 体をつくるもの, 体の調子を整えるもの, 調味料その他), 中学校平均栄養量 (エネルギー, たんぱく質).

- 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
●アレルギー表示について
・食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目(鶏卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)」について表示しています。
・コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造過程で混入する恐れがある場合等)については、記載しておりません。
・調味料(しょうゆ、ドレッシング、加工食品に微量に含まれる調味料等)については記載しておりませんので、微量摂取でアレルギー症状が出てしまう方は、栄養士にご相談ください。



はすびい

平均栄養量

学校給食摂取基準

12~14歳

豆料理献立 チリコンカン

チリコンカンは、代表的なテクス・メクス料理およびアメリカ料理で、アメリカ合衆国の国民食のひとつです。「チリ」という通称で呼ばれることが多く、チリコンカンやチリコンカルネとも呼ばれています。アメリカ合衆国テキサス州のメキシコに近い地域で、発祥したとされ、「テキサス州の料理」に指定されています。

埼玉県郷土料理 かてめし

かてめしは、混ぜ合わせる意味の「かてる」が語源です。昔はお米が貴重な食べ物でした。かさを増やすために野菜やきのこを混ぜ合わせて食べていたものが始まりといわれています。家庭料理として親しまれていますが、伝統食としてお正月などの節句行事や八十八夜・お盆のときなどに作られています。

