

献立表【一例】

民間調理場方式（弁当箱配送） 《足立中学校・熊西中学校》

弁当箱には献立により汁物(温)がつきます。

献立名	材 料			Kcal
	主に体の組織を作る	主に体の調子を整える	主にエネルギーになる	
<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・スライスチーズ ・ハンバーグのケチャップ煮 ・マカロニサラダ ・コーンソテー ・野菜スープ ・牛乳 	牛乳 ハンバーグ スライスチーズ	人参 きゅうり 玉ねぎ キャベツ とうもろこし	パン マカロニ 砂糖 マヨネーズ バター	884
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・すき焼き ・春菊とキャベツのおひたし ・てんぷらの甘露煮 ・みそ汁 ・アセロラゼリー ・牛乳 	牛乳 牛肉 かつお節 てんぷら 厚揚げ みそ	春菊 玉ねぎ 白菜 白ねぎ キャベツ 大根 糸こんにゃく	ご飯 アセロラゼリー 三温糖 砂糖 油	815

民間調理場方式（食缶配送） 《早鞆中学校》

献立名	材 料			Kcal
	主に体の組織を作る	主に体の調子を整える	主にエネルギーになる	
<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・ココアクリーム ・ハンバーグのきのこソース ・白いんげん豆のスープ煮 ・野菜のオイスターソース炒 ・牛乳 	牛乳 ハンバーグ ベーコン	トマトピューレ 人参 玉ねぎ しめじ キャベツ マッシュルーム グリーンピース	パン 白いんげん じゃがいも ココアクリーム 砂糖 でん粉 油	884
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・わかめスープ ・まぐろの甘酢炒め ・ブロッコリーのピーナッツ 和え ・ふりかけ ・牛乳 	牛乳 まぐろ うずら卵 わかめ	人参 玉ねぎ 白ねぎ 竹の子 しいたけ パイン ブロッコリー さやいんげん	ご飯 ふりかけ ピーナッツ でん粉 小麦粉 砂糖 油	833

親子方式 《二島中学校》

献立名	材 料			Kcal
	主に体の組織を作る	主に体の調子を整える	主にエネルギーになる	
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・カレーライス ・ヨーグルトサラダ ・福神漬け ・牛乳 	牛乳 牛肉 シュレットチーズ 発酵乳	人参 玉ねぎ グリーンピース りんご みかん パイン 白桃 福神漬け	ご飯 じゃがいも 小麦粉 バター 砂糖 油	882
<ul style="list-style-type: none"> ・パン ・ココアクリーム ・ポテト入りスクランブルエ ッグ ・野菜スープ ・味付けいりこ ・一食ケチャップ ・牛乳 	牛乳 牛肉 卵 プレスハム ミニフィッシュ	人参 玉ねぎ とうもろこし	パン じゃがいも ココアクリーム バター 油	813