



令和6年 10月分献立表

(給食実施回数 21回)

北本市教育委員会  
北本市立宮内中学校

Main table containing school lunch menus, ingredients, allergen information, and nutritional data. Includes columns for date, menu items, ingredients, allergens, and average intake.

作ってみよう★給食メニュー ~湯煎~

湯煎は、お湯を使って、食材に間接的に火を通す方法です。鍋にお湯を沸かし、食材を入れたボールや保存袋を浮かべます。バターやチョコレートなどを焦がさず、なめらかに溶かすことができます。

「スイートポテトケーキ」(21日実施)

Recipe details for Sweet Potato Cake, including ingredients (potatoes, milk, sugar, butter), preparation steps (boiling, mixing, baking), and a small potato character illustration.

Summary table for October's average intake: 830 kcal, 16.4% energy, 13-20% protein.

都合により食材や献立を変更することがありますので、ご了承ください。

アレルギー表示義務7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)について記載してありますが、同一ラインで製造している商品についてのアレルギー表示は記載してありません。また、献立表に記載されていない微量の食材もありますので、献立表は、あくまでも参考資料としてご覧ください。ご不明な点は各学校にお問い合わせください。

献立担当 北本市学校栄養士会