

※お知らせ・・・給食を食べるときには、よく噛んで食べましょう。

Table with columns: 日・曜 (Day/Week), 献立名 (Menu Name), 食材 (Ingredients), アレルギー表示 (Allergy Information), 栄養価 (Nutritional Value). Rows include items like ほうれんそうのスープ, ポテトサラダ, テーズハン, etc.

◎ 牛乳は、毎日つきます。 ◎ 豚肉は精肉用ブロックのものを使用しています。(地産地消)
◎ 1日に2回以上の野菜の量は350gですが、宮崎県は野菜を食べる量が不足しています。1日の3分の1以上の量の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。
◎ 毎月16日を「ひわが地産地消の日」として、この日に使用する宮崎県産の食材を紹介いたします。今月18日に使用する宮崎県産の食材は、「米、牛乳、豚肉、きゅうり、にら」です。
※ 食材調達などの問題により、献立や食材が変更になる場合もあります。その際は事前にお知らせいたしますので、ご理解をよろしくお願いたします。