

Main table with columns: 日・種 (Day/Type), こんだて名 (Menu Name), 食材になるもの (Ingredients), 献立になるもの (Menu Item), 体の調子ととるもの (Health/Seasonal), 調味料 その他 (Seasonings), エネルギー (小) / エネルギー (中) (Energy).

調味料 (Seasonings) table with columns: 調味料 (Seasoning), 調味料 (Seasoning), 調味料 (Seasoning).

加工品の原材料についても記載されています。
点検のラップの中に書かれているのが加工品の原材料です。
牛乳は毎日つきます。
食材の欄に () 書きでアレルギー表示を行っています。

【高崎給食センターの取組】
★ ベジ活の日
1日にとりたい野菜の量は350gです。しかし、宮崎県は野菜を食べる量が不足しています。
そこで、130g以上の野菜をたっぷり使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介いたします。
★ ひわが地産地消の日
毎月16日を「ひわが地産地消の日」として、この日に宮崎県産の食材を使用した献立を紹介いたします。

