

Main table with columns: 日・曜, こんだて名, 血や肉になるもの, 骨や力になるもの, 体の調子をととのえもの, 調味料 その他, and a numerical column on the right.

調味料

調味料 list including categories like 薄口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), 酒, みりん, みそ, 赤ワイン, 白ワイン, etc.

⑤ 都合により、使用する食材等が変更になる場合があります。
⑥ 加工品の原材料についても記載されています。
⑦ 牛乳は毎日つきます。
⑧ 食材の横に ○ 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。
★ ひむか地産地消の日 毎月16日を「ひむか地産地消の日」として、この日に宮崎県産の食材を使用した献立を紹介します。

1食ソース
ぶどう糖液糖、群 りんご たまねぎ にんじ
たん白加水分解物 塩 カラメル色素
調味料 増粘剤 香料
にんじんドレッシング
食用油脂(なたね・大豆) 玉ねぎ 群
砂糖 にんじん 群 マヨネーズ
ケチャップ 塩 調味料 香料 からし抽出物