

6月のよいこにだて

Main table with columns: 日・曜, こにだて名, 血や肉になるもの, 熱や力になるもの, 体の調子をととのえるもの, 調味料 その他, and a small table on the right for 調味料. Rows include items like ココアあげパン, ポテトスープ, マーボーとうふ, etc.

調味料 (Seasonings) table with columns: 薄口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), 酒, 米, 塩, 味噌, etc. Includes various types of soy sauce, alcohol, and seasonings.

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】
★ ペジ活の日 1日にこりたい野菜の量は350gです。
☆ むわか地産地消の日
毎月16日を「むわか地産地消の日」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、今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「米、しいたけ、小松菜、にんじん、ねぎ」です。