

Main table with columns: 品名, こんだて名, 血や肉にもなるもの, 熱ゆかりにもなるもの, 体の調子をととのえるもの, 調味料 その他, and a numerical column on the right.

調味料 section containing various boxes for ingredients like 薄口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), 酒, 味噌, etc., with their respective uses and quantities.

- 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。
● 加工品の原材料についても記載されています。
● 高級のカッコ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】
★ ペア活の日 1日にのりた野菜の量は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「ペア活の日」として紹介します。
9日の給食で使用する野菜は1人あたり約140g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いたします。
今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「米、豚肉、チンゲンサイ、ピーマン」です。