

8月のよていんだて

Table with 6 columns: No., Name, Main Ingredients, Seasoning, and other details for August menu items.

調味料 (Seasonings) table listing various condiments and their uses for different dishes.

9月のよていんだて

Main menu table for September, listing items like 1 ごはん, 2 チーズパン, 3 ごはん, etc., with their ingredients and seasonings.

Continuation of the seasoning table for September menu items.

- 加工品の原材料についても記載されています。
点検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 O 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日にとりだいたい野菜の量は350gです。
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。
9日の給食で使用する野菜は1人あたり約160gです

★むわか地産地消の日
むわか6日を「むわか地産地消の日」として、この日に宮崎県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、「ぶたにく、しいたけ」です。