

10月のよていんだて

Main table with columns: 日・期, こんだて名, 産物になるもの, 加工品になるもの, 味の調子をとるもの, 調味料, その他, 工ネルギー(小), 工ネルギー(中). Rows include items like 1. ごはん, 2. ひじきごはん, etc.

調味料 (Seasonings) section containing various categories like 開口(しょうゆ), 閉口(しょうゆ), 酢, みりん, 白みそ, 赤みそ, etc., with their respective ingredients and uses.

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。
【事務給食センターの取組】
★ ベジ活の日 1日にとりだ野菜の量は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

★ むわか地産地産の日
毎月16日を「むわか地産地産の日」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、とりこ、しいたけ、きゅうり」です。