

Table with columns: 日・曜, こんだて名, 血や肉になるもの, 脂や力になるもの, 体の調子をととのえるもの, 調味料 その他, エネルギー (kJ), エネルギー (kcal). Rows list various dishes like コッペパン, けんりょうマヨネーズパン, etc.

調味料

調味料のリスト: 塩 (NaCl), 酢 (食酢), 醤油 (醸造醤油), 味噌 (味噌), しょうゆ (しょうゆ), etc. with small icons and descriptions.

- 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 ○ 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日にたりたい野菜の量は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「ペジ活の日」として紹介します。

★ 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。
今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「とりくに(地頭鶏)」、パネン、ロースハム、牛乳、米粉、にんじん、キャベツ、きゅうりです。