

Main table with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 血や肉になるもの (Blood/Meat), 脂や力になるもの (Fat/Strength), 体の調子をととのえるもの (Body Regulation), 調味料 その他 (Seasonings/Other), エネルギー (kcal) (Energy), エネルギー (kcal) (Energy). Rows include items like ごはん, おでん, ほうろくあえ, etc.

調味料

調味料 (Seasonings) section containing various icons and lists of ingredients used in the menu items, such as しょうゆ (Soy Sauce), しょう油 (Sesame Oil), and others.

- ◎ 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】
★ ベジ活の日 1日にのり野菜の量は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。

★ 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、「ぶたにく、にんじん、ピーマン、きゅうり」です。