

2月のよといこんだて

Main menu table with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 血や肉になるもの (Blood/Meat), 熱や力になるもの (Heat/Strength), 体の調子をととのえるもの (Body Balance), 調味料 その他 (Seasoning/Other), エネルギー (小) (Energy (Small)), エネルギー (中) (Energy (Medium)).

調味料 (Seasoning) table with columns: 塩コ (しょうゆ) (Salt (Soy Sauce)), 塩コ (しょうゆ) (Salt (Soy Sauce)), 塩コ (しょうゆ) (Salt (Soy Sauce)), 塩コ (しょうゆ) (Salt (Soy Sauce)).

加工品の原材料についても記載されています。
点線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。
★ ひむか地産地消の日