

3月のよていんだて

Main menu table with columns: 日・曜, 品名, 血や肉になるもの, 熱や力になるもの, 体の調子をとのえるもの, 調味料 その他, エネルギー(小), エネルギー(大).

調味料 (Seasonings) table listing ingredients like しょうゆ, 塩, しょう油, etc., for each menu item.

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。

【高齢給食センターの取組】
★ ベジソの1日にのりたいた野菜の量は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。

★ 毎月16日を「ひわが地産地消の日」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、今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ぶたにく、とりにく、にんじん、だいこん、ねぎ」です。