

4月のよいこにだて

Main 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 (小), エネルギー (中). Rows include items like げんりょうゆかりごはん, さんしょくどん, げんりょうミルクパン, etc.

調味料 (Seasonings) table with columns: 薄口 (しょうゆ), 濃口 (しょうゆ), and various other ingredients like 醤油, 味噌, 酢, etc.

- 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】
★ ベジ活の日
1日にのりた野菜の量は350gです。
★ 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献立を紹介します。