

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 Balance), 調味料 その他 (Seasonings/Other), エネルギー (小) (Energy (Small)), エネルギー (中) (Energy (Medium)).

調味料

Table of seasonings and ingredients with columns: しょうゆ (しょうゆ) (Soy Sauce (Soy Sauce)), しょうゆ (しょうゆ) (Soy Sauce (Soy Sauce)), and various other items like だし (Dashi), しょうゆ (Soy Sauce), 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。

【高齢給食センターの取組】
★ ペツ活の日
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「ペツ活の日」として紹介します。
★ ひわが地産地消の日
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ます。