

6月のよていこんだて

Main table with columns: 日・曜, こんだて名, 血や肉になるもの, 熱や力になるもの, 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 ごはん, 火, 水, 木, 金, 月, etc.

調味料 table with columns: 鶏口 (しょうゆ), 鶏口 (しょうゆ), 鶏口 (しょうゆ), 鶏口 (しょうゆ). Rows include items like 大豆, 小麦, 卵, etc.

- 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 () を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日にとりた野菜の量は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。
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」として紹介しします。
☆ びわか地産地消の日
毎月16日を「びわか地産地消の日」として、この日に宮崎県産の食材を使用した献立を紹介しします。
9月16日に使用する宮崎県産の食材は、「とりにく、きゅうにゅう、なまクリーム、にんじん、きゅうり」です。