

Main menu table with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 血や肉にもなるもの (Meat/Blood), 脂や油にもなるもの (Fat/Oil), 体の調子をととのえるもの (Body Health), 調味料 その他 (Seasonings/Other), エネルギー(小) エネルギー(中) (Energy), and 調味料 (Seasonings). Rows include items like ごもくずし, ごはん, じゃがいも, etc.

8月のよていこんだて

Menu table for August with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 血や肉にもなるもの (Meat/Blood), 脂や油にもなるもの (Fat/Oil), 体の調子をととのえるもの (Body Health), 調味料 その他 (Seasonings/Other), エネルギー(小) エネルギー(中) (Energy), and 調味料 (Seasonings). Rows include items like ごはん, かわりマーボー, フルーツパンチ, 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。
食材の欄に () 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日にどれだけ野菜の量は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は「ベジ活の日」として紹介します。
2日の給食で使用する野菜は1人あたり約140g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た献立を紹介します。
9月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ぶたにく、にら、ほうれんそう」です。

調味料 (Seasonings) table with columns: 薄口(しょうゆ) (Thin Soy Sauce), 濃口(しょうゆ) (Thick Soy Sauce), and 調味料 (Seasonings). Rows list various seasonings like 醤油, 味噌, 塩, 酢, etc.