

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 ミルクパン, ぶたにくのトマト, コールスローサラダ, etc.

調味料 (Seasonings) table with columns: 薄口 (しょうゆ), 濃口 (しょうゆ), だし, etc. Lists various condiments used in the meals.

- 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】

★ ペジ活の日
1日にとりたい野菜の量は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、1,300g以上の野菜をたっぷり使った献立を「ペジ活の日」として紹介します。
2,2日の給食で使用する野菜は1人あたり約160g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。
今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、かんばら、だいにんば」です。