

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), 魚や力になるもの (Fish/Strength), 体の調子をととのえるもの (Body Balance), 調味料 その他 (Seasonings), エネルギー (Energy). Rows include items like ビタパン, ドライカレー, クリームスープ, ごはん, etc.

調味料 (Seasonings) table with columns: 種類 (Type), 量 (Amount), 備考 (Notes). Lists items like しょうゆ, 塩, 味噌, etc.

加工品の原材料についても記載されています。
点検のカット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日にとりだした野菜の量は350gです。
★ ひのき地産地消の日
毎月16日を「ひのき地産地消の日」として、この日に宮崎県の食材を使用した献立を紹介いたします。