

Main table with columns: 日・曜, こんだて名, 血や肉になるもの, 筋や力になるもの, 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)

調味料 table with columns: 薄口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ)

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】

- ★ 1日1食の野菜の量は350gです。
★ 130g以上の野菜をたっぷり使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。
★ 毎月16日を「ひがし地産地消の日」として、この日に宮崎県産の食材を使用し献立を紹介します。
★ 毎月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ぶたにく(六白黒豚専門店金丸)、にんじん、きゅうり」です。

クリームシチューのもと
小麦粉 ホエイパウダー パーム油 卵黄粉
大豆油 コーンスターチ 脱脂粉乳
ぶどう糖 塩 砂糖 酵母エキス
たん白加水分解物 全粉乳 野菜パウダー
乳糖 香料 チキストリン ポークエキス
加工でんぷん 調味料 香料抽出物