

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, コッペパン, サラダ, etc.

調味料

Table of condiments and ingredients. Columns: 薄口(しょうゆ), 濃口(しょうゆ), 酒, みりん, 米, もち米, 米麹, 米酒, アルコール, 醸造アルコール, 糖類, 白みそ, 赤みそ, 大豆, 小麦, 塩, 水あめ, 水, 赤ワイン, 白ワイン, ぶどう果汁, ぶどう果汁, 水あめ, 水あめ, 塩, 塩, 酢, 酢, アルコール, ケチャップ, トマト, 砂糖, 酢, 塩, たまねぎ, 香辛料, (ウスター) ソース, トマト, たまねぎ, にんじん, ねぎ, マッシュルーム, にんにく, ジャロレット, 砂糖, ぶどう糖, 濃縮液, 酢, 塩, 香辛料, たん白加水分解物, 中華スープ, 塩, チキンパウダー, 鶏油, 粉末醤油, 野菜エキス, ごま油, カラメル色素, 洋スープ, 塩, 砂糖, 動物油脂, コーンスターチ, でんぷん, カット, トマト, 香辛料, ガラスープ, 鶏, デミグラス(ソース), 小麦粉, ひまわり油, 牛肉, トマトペースト, たまねぎ, にんじん, ジャロレット, 赤ワイン, エキス(酵母・酵母・野菜), 砂糖, 塩, でんぷん, 香辛料, たん白加水分解物, カレールー, 小麦粉, ラード, バーム油, 塩, カレー粉, 砂糖, ぶどう糖, オニオンパウダー, ガーリックパウダー, トマトペースト, 酵母エキスパウダー, 香辛料, カラメル色素, なたね油, とうもろこしでんぷん, デキストリン, さつまいもパウダー, 白炭酸パウダー, ローストケチャップパウダー, ひゅうがなつドレッシング, なたね油, 大豆油, 白濁みかん果汁, 酢, しょうゆ, アミノ酸, カラシ抽出物, にんじんドレッシング, なたね油, 大豆油, たまねぎ, 酢, 砂糖, にんじん, マヨネーズ, トマトケチャップ, 塩, アミノ酸, しょうゆ, カラシ抽出物, あおじそドレッシング, ぶどう糖, しょうゆ, 酢, かつお節だし, 塩, こんぶだし, 米芽静置液, ほんごうエキス, かつお節エキス, オニオンエキス, 塩, 濃縮液, 酵母エキスパウダー, とうがらし, アミノ酸, 香料, オイスターソース, カキエキス, 砂糖, 魚肝油(カタクチイワシ), デキストリン, 酵母エキス, 麦芽エキス, 加工でんぷん, キムチ, はくさい, にんにく, 砂糖, たん白加水分解物, 酢, 醤油, トマト, 唐辛子, たまねぎ, アミノ酸, 酸味料, 増粘多糖類, パブリカ色素, トウバンジャン, 塩漬唐辛子, そら豆加工品, 乾燥とうがらし, 塩, 濃縮液, ビタミンC, ゆかりごはん, 塩漬赤しそ, 砂糖, 塩, 酵母エキス, リンゴ酸, クリームシチューのもと, バーム油, なたね油, 小麦粉, でんぷん, ミルクパウダー, 塩, 白炭酸パウダー, 砂糖, キャベツエキスパウダー, ホウチキエキスパウダー, 大豆油, 香料, カロチン色素, オニオンパウダー, 乳化剤, 七味とがらし, 唐辛子, 唐皮, ごま, 山椒, 青のり, ケン's, しょうが, ホワイトルウ, 小麦粉, ラード油, バーム油, 砂糖, ぶどう糖, 塩, チキンエキスパウダー, 粉末チーズ, 脱脂粉乳, オニオンパウダー, ガーリックパウダー, ローレル, ペッパー, 酵母エキスパウダー, マーボーどうぶつのもと, しょうゆ, トウバンジャン, しょうが, ホタテエキス, 塩, チキンエキス, にんにく, たん白加水分解物, アミノ酸, とうもろこしでんぷん, 濃縮液, 増粘剤, カラメル色素

- 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 () 書きて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日にあたり野菜の量は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」として紹介します。
☆ 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、「とりこ、にんじん」です。