

Main menu table with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 血や肉になるもの (Blood/Meat), 骨や力になるもの (Bone/Strength), 体の調子をととのえるもの (Body Balance), 調味料 その他 (Seasoning/Other), エネルギー (小) (Energy (Small)), エネルギー (中) (Energy (Medium)).

調味料 (Seasoning) table listing ingredients for various menu items, such as 鶏口 (Chicken), 豚口 (Pork), 魚口 (Fish), 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日にのりたい野菜の量は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、130g以上の野菜をたっぷり使った献立の日を「ペジ活の日」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、「ふたにく、しいたけ、にんじん、キャベツ」です。

ゆきそばソース
砂糖 塩 粉末ソース チキストリン
たん白加水分解物 豚脂 酵母エキス/ワダー
かつお削りパウダー かつおエキス 香辛料
乳酸菌酵母エキス いしほしパウダー
むろしパウダー 乳酸菌酵母エキス
チキストリン 加工たん白 カラメル色素
調味料 香辛料抽出物