

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

調味料

調味料 (Seasonings) section containing various food items and ingredients in boxes, such as 味噌 (Miso), 醤油 (Soy Sauce), だし (Dashi), 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日にとりだす野菜の量は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。

