

Main table with columns: 日・期, こんだて名, 血や肉にできるもの, 骨や力にできるもの, 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, パン, サラダ, etc.

調味料

Table of seasonings and ingredients with columns: 鶏口(しょうゆ), 鶏口(しょうゆ), 調味料, エネルギー (小), エネルギー (中). Includes items like しょうゆ, 味噌, 醤油, 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】

- ★ ベジタブルの日
1日にとりたい野菜の量は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「ベジタブルの日」として紹介いたします。
★ ひがし地区産地産物の日
毎月16日を「ひがし地区産地産物の日」として、この日に宮崎県産の食材を使用した献立を紹介いたします。
9月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ぶたにく、とりにく」です。