

Main menu table with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 油や肉になるもの (Oil/Meat), 魚やかになるもの (Fish/Crabs), 体の調子よくなるもの (Health), 調味料 その他 (Seasonings), エネルギー (小) / エネルギー (中) (Energy). Rows include items like コッパパン, プロッコリーサラダ, げいはん, etc.

調味料 (Seasonings) table with columns: 調味料 (Seasonings), エネルギー (小) / エネルギー (中) (Energy). Rows include items like 焼肉 (しょうゆ), 味噌, しょうゆ, 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。牛乳は毎日送ります。食材の横にアレルギー表示を行っています。

【高嶋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。
★ひびき地産地消の日
毎月16日を「ひびき地産地消の日」として、この日に宮崎県産の食材を使用した献立を紹介いたします。

