

Main menu table with columns for Day, Course Name, and Ingredients. Includes items like Curry, Pasta, and Soups.

- 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O印がアレルギ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日にとりだす野菜の量は350gです。
点検の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いたします。
今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「ぶたにく、しいたけ、キャベツ」です。

副産物

Grid of food items and their descriptions, including soups, salads, and main courses.

1食ノンエッグタルタルソース
ぶたにく コーン 塩 パーメesan ぶたにく 卵黄
大根 味噌 味噌大根 味噌大根 味噌大根
レモン汁 コレック 味噌 パセリ 味噌大根 味噌大根