

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), 熱や力になるもの (Heat/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) (Energy (Small)), エネルギー (中) (Energy (Medium)).

調味料

Seasoning and ingredient boxes for each menu item, including items like 薄口(しょうゆ), 醤油, 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。点検のカタログ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】
★ ベジ活の日
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「ベジ活の日」として紹介いたします。
★ ひびか地産地消の日
毎月16日を「ひびか地産地消の日」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、「こめ、じとっこ、せんぎりだいこん、にんじん、きゅうり」です。



オイスターソース
カキエキス ホタテエキス 魚翅 砂糖 カキ 加工でんぷん
たん白加水分解物 固形エキス 酵母エキス 塩 水あめ 酒精