

4月のよていにごんて

平成31年度

Main table with columns: 品目 (Item), ごんて名 (Menu Name), 血や肉になるもの (Blood/Meat components), 熱や力になるもの (Heat/Energy components), 体の調子をととのえるもの (Body balance components), 調味料 その他 (Seasonings/Other), エネルギー (Energy).

調味料 (Seasonings)

Table listing various seasonings used in the menu, such as Salt (塩), Sugar (糖), Soy Sauce (醤油), and others, categorized by their use in different dishes.

- ① 都合により、使用する食材等が変更になる場合があります。
② 加工品の原材料についても記載されています。
③ 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。
④ 牛乳は毎日つきます。
⑤ 食材の横に () 書きでアレルギー表示を行っています。

献立表の調味料の記入について
* 献立表の中では略名で記入しています。
※ 薄口しょうゆ⇒薄口 濃口しょうゆ⇒濃口
ウスターソース⇒ソース デミグラスソース⇒デミグラス
カレーフレーク⇒カレー

氏名 (Name)
保護者氏名 (Guardian Name)

Informational section with thought bubbles: 高崎学校給食センター (Highashi School Cafeteria) details, 毎日200mlの牛乳 (200ml of milk daily), ごはんは週3回 (Rice 3 times a week), パンは週2回 (Bread 2 times a week), 各学校 年1回 (Once a year for each school).