

Main menu table with columns: 日・種 (Day/Type), 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/Power), 体の弱さをととのえるもの (Body Weakness), 調味料 その他 (Seasoning/Other), エネルギー (エネルギー (kJ), エネルギー (kcal)).

調味料 (Seasoning) table with columns: しょうゆ (Shoyu), みりん (Mirin), 白みそ (White Miso), 赤ワイン (Red Wine), トマト (Tomato), (ウスター) ソース (Worcestershire Sauce), 中類スープ (Medium Soup), デミグラス (Demi-Glace), 洋スープ (Western Soup), カレールー (Caramel Sauce), たまねぎドレッシング (Onion Dressing), コールスロドレッシング (Coleslaw Dressing), にんじんドレッシング (R) (Carrot Dressing), ゆかり (Yukari), バイトンタン (Baitontan), 1食チョコレートパテ (1 Serving Chocolate Pate), 1食グチャップ (1 Serving Guchapp), 7種野菜の雑やごはんのもと (7-Kind Vegetable Mixed Rice), 和風だし (Wafu Dashi), クリームシチューのもと (Cream Stew Base), オイスターソース (Oyster Sauce).

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。

【高崎給食センターの取組】
★ ペジ活の日
1日に1つ以上の野菜の量は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「ペジ活の日」として紹介しています。
★ 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、「ほうれんそう、きゅうり、ごぼう」です。

ポタージュース コーン
コーンパウダー デキストリン 加工油脂 じゃがいも 小麦粉
塩 砂糖 乳糖 動物油脂 ぶどう糖 小麦たんぱく質 調味料
砂糖 乳糖 全乳粉 手引きコンソメパウダー チーズ
ホタテエキス 乳酸菌 香辛料 アミノ酸 香料 増粘剤