

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), 骨や力になるもの (Bone/Strength), 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 (中) (Energy (Mid)), エネルギー (小) (Energy (Small)). Rows include items like コッパパン, ハムサラダ, ごはん, etc.

アレルギー情報 (Allergy Information) section. Includes a table with columns for 食品名 (Food Name) and 成分 (成分). Lists allergens like 卵 (Egg), 小麦 (Wheat), 牛乳 (Milk), etc. with their corresponding ingredients in the menu.

- 加工品の原材料についても記載されています。
高崎のカッコの中に書かれているのが加工品の原材料です。
牛乳は脂肪分無糖です。
素材の欄に () 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】
★ べじ活の日
1日にとりたい野菜の量は350gです。しかし、空欄欄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「べじ活の日」として紹介します。
★ ひろか産産地酒の日
毎月16日を「ひろか産産地酒の日」として、この日に空欄欄の食材を使用した献立を紹介いたします。
9月16日に使用する空欄欄の食材は「こめ、ぶり、しいたけ、ごぼう、にんじん、ピーマン、ねぎ」です。

