

Main menu table with columns: 日・曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), 血の肉になるもの (Blood/Meat), 腸ゆかになるもの (Intestine/Gut), 体の調子をととのえるもの (Body Regulation), 調味料 その他 (Seasoning/Other), エネルギー (Energy).

調味料 (Seasoning) table listing ingredients like しょうゆ (Soy Sauce), みりん (Mirin), だし (Dashi), etc., and their corresponding menu items.

- 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 () をつけてアレルギー表示を行っています。

【高嶋給食センターの取組】
★ ベジ活の日
1日にのりたけ野菜の量は350gです。しかし、密め菜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。
★ ひびが地産地消の日
毎月16日を「ひびが地産地消の日」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。
9月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、きゅうり、きゅうり、キャベツ」です。



- コンソメ
塩、デキストリン、食塩相当量、チキンコンソメ、ぶどう糖、酵母エキス、たん白加水分解物、デキストリン、異味、砂糖、魚油、香味料、トマト、たまねぎ、乾燥鶏皮、乾燥トマト、にんじん、香味料抽出液、酸味料
パイントタン
豚骨、鶏、鶏皮、塩、セザン、動物たん白加水分解物、でんぷん、マッシュルーム、アミノ酸、調味料