

Main menu table with columns for date, name, ingredients, and energy values. Includes icons for allergen-free and vegetarian options.

調味料

Grid of ingredient lists for various dishes, including soy sauce, vinegar, oil, and seasonings.

加工品の原材料についても記載されています。点線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 () 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します。今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ほうれんそう、にんじん、だいこん」です。

※ 食材入荷の都合により、献立及び食材を変更する場合があります。変更する場合は事前にお知らせします。

