

Main menu table with columns: 日・曜, こんだて名, 血や肉になるもの(赤), 熱や力になるもの(黄), 体の調子をととのえるもの(緑), 調味料 その他, エネルギー(小), エネルギー(中). Rows include items like ごはん, ハヤシライス, カラフルやきにくどん, etc.

調味料

調味料 list including categories like うす酢(しょうゆ), こい口(しょうゆ), みりん, 酒, 白みそ, 赤みそ, 赤ワイン, ガラスープ, etc.

◎ 牛乳は毎日つきます。 ◎ 点線のカッコ内に書かれているものが加工品の原材料です。 ◎ 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。130g以上の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。

☆ 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、宮崎県産の食材を紹介します。今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ぶたミンチ、しいたけ、にんじん、ねぎ」です。

6月12日～16日は地産地消週間として、都城産の豚肉・鶏肉を使用します。



※ 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。その際は事前にお知らせします。