

Main menu table with columns for Day, Dish Name, and Ingredients. Includes icons for allergen-free (牛乳), vegetarian (ベジ), and local products (ひむか).

調味料

Seasoning and ingredient lists for various dishes, including soy sauce, mirin, and specific allergen-free alternatives.

◎ 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18日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ぎゅうにく、ほうれんそう」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。その際は事前にお知らせします。