

Main menu table with columns for date, dish name, ingredients, and allergen information. Includes icons for 'ベジ活の日' and 'ひむかの日'.

調味料

Grid of seasoning boxes including categories like 'うす口(しょうゆ)', 'みりん', '白みそ', '赤みそ', '赤ワイン', 'ガラスープ', 'ケチャップ', '酢', '(ウスター)ソース', 'デミグラス(ソース)', 'オイスターソース', 'カレー粉', '中華スープ', '和風だし', 'チリソース', 'トウバンジャン', 'テンメンジャン', 'やきそばソース', '(ノンエッグ)マヨネーズ', 'たまねぎドレッシング', 'あおじそドレッシング', 'いちごジャム', '味みそ', '七味唐辛子'.

◎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。
★ひむか産地消の日
毎月16日を「ひむか産地消の日」として、宮崎県産の食材を紹介します。今月15日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、ふたにく、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。