

Main menu table with columns for date, menu name, ingredients, and allergen information. Includes icons for wheat-free, soy-free, and other dietary needs.

調味料

Grid of ingredient lists for various condiments and seasonings, including soy sauce, mirin, sake, and various oils.

◎ 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。