

Main 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 dates from 2 to 31 with menu items like げんりょうミルクパン, ごはん, マヨネーズパン, etc.

調味料

調味料 list including categories like うす口(しょうゆ), こい口(しょうゆ), 酒, ガラスープ, 赤ワイン, 白ワイン, 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, カレールウ, ハヤシルウ, 中華スープ, 洋スープ, 和風だし, コンソメ, トウバンジャン, (ノンエッグ)マヨネーズ, 日向夏ドレッシング, 玉ねぎドレッシング, 和風ドレッシング, 1食ノンエッグタルタルソース, クリームシチューのもと, マーボー豆腐のもと, カレー粉. Includes a note: ※ 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。

◎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。
★ ベジ活の日・・・1日にのりたいたいの野菜の量は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いたします。今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「きりぼしだいこん、ピーマン、ほうれんそう」です。