

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 items like げんりょうチーズパン, ツナサラダ, さんさいだきこみごはん, etc.

調味料

Grid of seasoning boxes including: しょうゆ (大豆, 小麦, 塩), みりん (もち米, 米こうじ), みそ (大豆, 大麦, 塩, 水あめ), 赤ワイン (米発酵調味料, ワイン), チキンブイヨン (鶏, たまねぎ, 人参), ケチャップ (トマト, 砂糖, 酢), ウスター(ソース) (果糖ぶどう糖液糖, 砂糖液糖), デミグラス(ソース) (玉ねぎ, 小麦粉, ラード), オイスターソース (カキエキス, ホタテエキス), ハヤシルウ (小麦粉, ラード, パーム油), バイトンタン (豚脂, ボークエキス), やきそばソース (砂糖, 塩, 粉末ソース), 中華スープ (たん白加水分解物), 洋スープ (塩, 砂糖, ぶどう糖), コンソメ (塩, デキストリン), 玉ねぎドレッシング (酢, しょうゆ), コールスロドレッシング (植物油), ごまドレッシング (植物油), 日向夏ドレッシング (植物油), マーボー豆腐のもと (しょうゆ), 七味唐辛子 (唐辛子, 陳皮), カレー粉 (ターメリック).

◎ 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日にとりたい野菜の量は350gです。 ☆ 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...

※ 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。

