

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 チーズパン, マーボーはるさめ, きゅうりとささみのナムル, etc.

調味料

しょうゆ

Grid of ingredient lists for various dishes, including categories like 酒, ガラスープ, トウバンジャン, etc.

◎ 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14日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、とりにく、にんじん、せんざりだいこん、きゅうり」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。

