

Main menu table with columns for Day, Name, Blood/Meat, Heat, Body, Seasoning, and Energy. Includes weekly themes like 'ベジ活の日' and 'ひむかのひ'.

調味料 (Seasonings) section listing ingredients for various dishes like Mirin, Soy Sauce, Worcestershire Sauce, 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17日に使用する宮崎県産の食材は、「こめ、とりにく、ごぼう、もやし、ピーマン」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。

～お知らせ～
17日のかぼちゃ団子汁には、一口サイズのいちもちが入っています。
よくかんで食べましょう。