

Main menu 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 ごはん, チキン, アスパラ, ミルクパン, etc.

調味料

調味料 list including しょうゆ (大豆, 小麦, 塩), 酒 (加塩清酒, 醸造アルコール, 塩, クエン酸), みりん (もち米, 米こうじ, 醸造アルコール, 糖類), ガラスープ (鶏, 酵母エキス), 赤ワイン (米発酵調味料, ワイン, ぶどう糖, アルコール, 塩, 果実色素, 香料, 酸味料), こしょう (大豆粉, 黒こしょう, 小麦粉), ケチャップ (トマト, 砂糖, 酢, 塩, 香辛料, 玉ねぎ, 果糖ぶどう糖液糖), 酢 (米, アルコール, 酒粕, 塩).

ウスター(ソース) 果糖ぶどう糖液糖, 砂糖液糖, ビネガー, 塩, オニオン, 香辛料, トマト, カラメル色素, 調味料

デミグラス(ソース) 玉ねぎ, 小麦粉, ラード, トマト, ビーフエキス, 砂糖, ワイン, 塩, 香辛料, カラメル色素, 調味料, 酸味料

オイスターソース カキエキス, ホタテエキス, 魚醤, 砂糖, カキ, 加工でんぷん, たん白加水分解物, 昆布エキス, 酵母エキス, 塩, 水あめ, 酒精

カレールウ 小麦粉, ラード, パーム油, 塩, カレー粉, 砂糖, ぶどう糖, オニオン, ガーリック, トマト, 酵母エキス/パウダー, 香辛料, カラメル色素, とうもろこしでんぷん, なたね油, デキストリン, さつまいも, 白菜エキス, ローコストキャベツ

シチュールウ パーム, なたね油, 小麦粉, でんぷん, ミルク, 塩, 白菜, 砂糖, キャベツ, ポーク, 加工油脂, たまねぎ, 調味料, 乳化剤, 香料, カロチン色素

ホワイトルウ 小麦粉, ラード, パーム油, 砂糖, ぶどう糖, チキン, 塩, チーズ, 脱脂粉乳, たまねぎ, にんにく, 香辛料

クリームポタージュ 小麦粉, ホエイパウダー, コーンスターチ, 脱脂粉乳, 植物油(パーム・菜種・大豆), ぶどう糖, 塩, 砂糖, 酵母エキス, 全粉乳, 豚脂, 香辛料, 野菜パウダー(玉ねぎ・かぼちゃ), デキストリン, ポークエキス, 加工でん粉, 調味料, 香辛料

中華スープ デキストリン, 砂糖, たん白加水分解物, オニオン, 塩, シンジャー, 魚醤/パウダー, 酵母エキス, 植物油, こしょう, 乳酸発酵酵母エキス, チキン, カラメル色素, 乳酸発酵トマトエキス, ガーリック, 動物油脂

洋スープ 塩, 砂糖, ぶどう糖, 豚脂, コーンスターチ, でんぷん, 動物油脂, たん白加水分解物, 乳酸発酵酵母エキス, 乳酸発酵トマトエキス, デキストリン, かつおエキス, 酵母エキス, 香辛料, 調味料, 酸味料

カレー粉 ターメリック, コリアンダー, クミン, フェネグリーク, こしょう, 赤唐辛子, ちんぴ, 香辛料

七味唐辛子 赤唐辛子, コーンパウダー, 塩, クミン, オレガノ, ガーリック

和風ドレッシング 大豆油, なたね油, 酢, 砂糖, しょうゆ, 玉ねぎ, 塩, 粒マスタード

玉ねぎドレッシング 酢, しょうゆ, 植物油, 玉ねぎ, 砂糖, しいたけ, かつおだし, にんにく

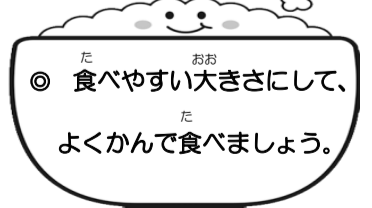
(ノンエッグ) マヨネーズ なたね油, コーン油, パーム油, 酢, 水あめ, 塩, 大豆粉, 香辛料, レモン果汁, こんにやく粉, 植物性たん白

ゆかり 塩蔵赤しそ, 砂糖, 塩, 酵母エキス, 酸味料

いちごジャム 砂糖, 水あめ, いちご, 酸味料

チョコレートネオソフト 水あめ, 砂糖, ショートニング, ココア, 小麦粉, 脱脂粉乳, 塩

ふりかけ(のり) 砂糖, 塩, かつお節粉, とうもろこしでん粉, 抹茶, のり, しいたけエキス, 貝カルシウム



◎ 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18日に使用する宮崎県産の食材は、「ベーコン、干切大根、ピーマン、ほうれん草」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。