

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 2月 2日, 3日, 4日, 9日, 10日, 11日, 12日, 13日, 16日, 17日, 18日, 19日, 20日, 23日, 24日.

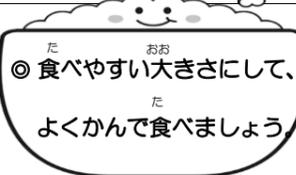
調味料

調味料 list including categories like しょうゆ (大豆, 小麦, 塩), みりん, 酒, ガラスープ, 赤ワイン, こしょう, ケチャップ, ウスター(ソース), デミグラス(ソース), オイスターソース, ハヤシルウ, シチュールウ, ホワイルウ, ボタージュエースコーン, コンソメ, 和風だし, ガーリック, チリソース, 中華スープ, 洋スープ, カレー粉, 白ワイン, 七味唐辛子, 日向夏ドレッシング, 玉ねぎドレッシング, (ノンエッグ)マヨネーズ, クリーミーごまドレッシング, ふりかけ(わかめ), いちごクレープ.

◎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16日に使用する宮崎県産の食材は、「にんじん、はくさい、パセリ、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。



いちごクレープ
豆乳 加工油脂(ヤシ・なたね) 砂糖 いちごピューレ
植物油(米・大豆) 米粉 水あめ 大豆粉 いちご果汁
レモン果汁 小麦不使用しょうゆ 加工デンプン 香料