

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/中).

調味料

Ingredient list for seasonings including しょうゆ, 酒, みりん, ガラスープ, みそ, 赤ワイン, こしょう, ケチャップ, 酢, ウスター(ソース), デミグラス(ソース), カレールウ, コーンポタージュ, 洋スープ, やきそばソース, 中華スープ, トウバンジャン, テンメンジャン, 玉ねぎドレッシング, (ノンエッグ)マヨネーズ, 青じそドレッシング, 日向夏ドレッシング, 白ワイン, 1食ソース, チョコレートネオソフト, ふりかけ(のり), 卵不使用マヨネーズ(マヨネーズパン).

◎ 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 () 書かでアレルギー表示を行っています。

※ 4月からマヨネーズパンに使用するマヨネーズが卵不使用のマヨネーズに変更となります。

【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、「とりにく、ベーコン、はくさい、にんじん」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。

た おお
◎ 食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。