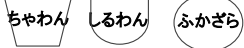


Main table with columns: 日付 (Date), 献立名 (Menu Name), 盛り付け方 (Plating Method), エネルギーのもとになる (Energy Source), 体をつくるもとになる (Body Building), 体の調子を整えるもとになる (Body Regulation), その他 (Others), エネルギー(kcal) (Energy kcal), たんぱく質(g) (Protein g). Rows include items like 1 (木) ごはん 牛乳 いわしのみりん干し, 2 (金) ごはん 牛乳 豚肉のから揚げ, 5 (月) ジャージャー麺 牛乳 寒天サラダ, etc.

【食器の種類】



【今月の倉敷市内の産物】

せいはいまい アスパラガス かぼちゃ きゅうり ごぼう こまつな たけのこ さやいんげん しょうが たまねぎ にんじん にんにく あおピーマン あかピーマン りょくとうもやし しろねぎ こまつな チンゲンサイ



※ 献立は材料その他の都合により変更することがあります。

※ 特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・ピーナッツ・そば)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く):1日 2日 6日 8日 12日 15日 22日 23日 26日 29日

※ 毎月の献立予定表をホームページに掲載しています。「倉敷中央調理場 献立表」で検索してください。又は、こちらのQRコードをご活用下さい。