

Main table with columns: 日付 (Date), 献立名 (Menu Name), 盛り付け方 (Plating Method), 食品の主なはたらき (Food's Main Effect) - 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).

【食器の種類】

茶わん

深皿

汁わん

【今月の倉敷市内の産物】

精白米 にんにく れんこん

たけのこ りょくとうもやし こまつな チンゲンサイ さつまいも



【献立表】



※ 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): 3日 10日 12日 16日 19日 23日 24日 27日 30日 31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。