

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 ごはん牛乳 (Rice and Milk), 玄米入りごはん (Brown Rice), 豆ごはん (Bean Rice), etc.

【食器の種類】



【今月の倉敷市内の産物】

精白米 アスパラガス キャベツ きゅうり こまつな しょうが だいこん チンゲンサイ ねぎ りょくとうやし 白ねぎ 木の芽



※ 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 8日 12日 16日 19日 22日 25日 26日 30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。