

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】

茶碗 深皿 汁わん

【今月の倉敷市内の産物】

精白米 しょうが りょくとうもやし れんこん こまつな テンゲンサイ さつまいも



※ 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 3日 7日 11日 15日 24日 25日 29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、こちらの二次元コードをご活用下さい。