

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・たんぱく質 (Energy/Protein). Rows include items like ごはん (Rice), パン (Bread), 牛乳 (Milk), etc.

【食器の種類】



【今月の倉敷市内の産物】

精白米 たけのこ りょくとうもやし 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)
3日、7日、13日、14日、17日、18日、20日、21日、25日、28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。
または、右の【献立表】の二次元コードをご活用下さい。

【献立表】

