

Table with columns: 日付, 献立名, 盛り付け方, エネルギーのもとになる, 体をつくるもとになる, 体の調子を整えるもとになる, その他, エネルギー合計, たんぱく質合計. Rows include meals like 8 (火) ごはん, 9 (水) パン, 11 (金) ごはん, 14 (月) ごはん, 15 (火) カレーライス, 16 (水) パン, 17 (木) ごはん, 18 (金) 春の香り, 21 (月) ごはん, 22 (火) ごはん, 23 (水) ミートサンド, 24 (木) ごはん, 25 (金) みそラーメン, 28 (月) 玄米入り, 30 (水) パン.

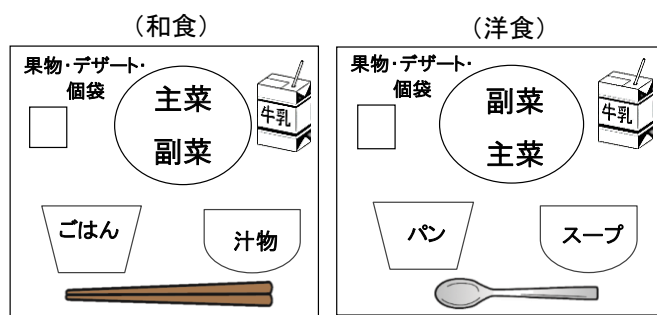
盛り付け方について

- ・牛乳は右奥に置いてください。
・果物・デザート・個袋は左奥に置いてください。
・スプーンまたはフォークの絵がない日は、はしです。

【食器の種類】



【基本の盛り付け方】



【今月の倉敷市内の産物】

精白米 りよくともやし たけのこ チンゲンサイ こまつな



【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8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・ピーナッツ・そば・くるみ)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く) ※ 8日、11日、14日、17日、21日、22日、24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。