

Table with columns: 日付 (Date), 献立名 (Menu Name), 盛り付け方 (Plating Method), 食品の主なたらき (Food Main Ingredients), エネルギー (Energy), and たんぱく質 (Protein). Rows include items like 2 (月) とりめし, 3 (火) ごはん, 4 (水) 照り焼きチキン, 5 (木) ごはん, 6 (金) 玄米入りごはん, 9 (月) ごはん, 10 (火) ごはん, 11 (水) パン, 12 (木) ハヤシライス, 13 (金) 担々麺, 16 (月) ごはん, 17 (火) ごはん, 18 (水) パン, 19 (木) 連島ごぼう, 20 (金) ごはん, 23 (月) ごはん, 24 (火) ごはん, 25 (水) パン, 26 (木) ごはん, 27 (金) チキントマト, 30 (月) ガバオライス.

【食器の種類】

茶わん

汁わん

深皿

【今月の倉敷市内の産物】

精白米 こまつな チンゲンサイ りよくとうもろやし

※ 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・そば・大豆)を使用しない献立の日(数用牛乳を除く): 2日、3日、5日、6日、9日、16日、17日、19日、20日、24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、こちらの二次元コードをご利用下さい。

