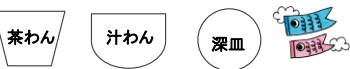


Main table with columns: 日付 (Date), 献立名 (Menu Name), 盛り付け方 (Plating Method), 食品の主なはたらき (Food's Main Effect) - エネルギーのもとになる (Energy source), 体をつくるもとになる (Body building), 体の調子を整えるもとになる (Body regulation), その他 (Others), エネルギー(kcal) (Energy kcal), たんぱく質(g) (Protein g).

【食器の種類】



【今月の倉敷市内の産物】

精白米 たけのこ アスパラガス きゅうり ごぼう しそ葉 しょうが こまつな テンゲンサイ にんにく だいこん たまねぎ りよくとうもやし

※ 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):2日、10日、14日、16日、17日、21日、23日、24日、28日、30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。

