

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 Function) - 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 こまつな
りよくとうもやし 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): 9日、10日、13日、14日、16日、20日、21日、24日、27日、28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活用下さい。