

Main table with columns: 献立名 (Menu Name), 食材 (Ingredients), and 栄養価 (Nutritional Value). It lists daily meals from Monday to Friday, including items like 五目豆, ウインナー, ミートボール, and カレー. Each entry includes a list of ingredients and their corresponding nutritional values.

今月の調味料

Grid of boxes listing various seasonings and ingredients used in the meals, such as 濃口しょうゆ, だし, 醤油, and others. Each box contains the name and a list of its components.

© 牛乳は、毎日つきます。 ◎ 豚肉は親畜池ポークのものを使用しています。(地産地消)
© 1日に与えたい野菜の量は350gですが、宮崎県は野菜を食べる量が不足しています。1日の3分の1以上の量の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。
© 毎月16日を「ひむか地産地消の日」として、この日に使用する宮崎県産の食材を紹介します。今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「米・牛乳・豚肉・にんじん・ごぼう・ねぎ」です。
※ 食材調達などの問題により、献立や食材が変更になる場合もあります。その際は事前にお知らせいたしますので、ご理解をよろしくお願いいたします。