

Main table with columns: 日付 (Date), 献立名 (Menu Name), 盛り付け方 (Plating Method), 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 (Other), エネルギー(kcal) (Energy kcal), たんぱく質(g) (Protein g). Rows include items like ドッグサンド, ごはん, パン, etc.

【食器の種類】



【今月の倉敷市内の産物】

精白米 りょくとうもやし れんこん 黄なら 金時人参 こまつな チンゲンサイ たけのこ



【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 6日 7日 13日 17日 21日 27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。