

Main table with columns for date, menu name, and nutritional breakdown (protein, vitamins, energy, etc.).

*献立や食材は、天候や価格により変更になることがあります。

*給食では、地産地消に取り組んでおり、できるだけ佐世保市産・長崎県産の食材を使用しています。

学校給食 830 摂取基準 34.2

★ 給食週間中の献立の紹介

- 24日 長崎県産のお米を使った「米粉パン」、佐世保市世知原町産のお茶を使った「世知原茶マフィン」
25日 佐世保市小佐々町産の煮干しのだしを使った「野菜わん」、長崎県産の「鯖」の煮付け、長崎県産の「ぼんかん」
26日 川棚町の郷土料理「くりつぼ」、長崎県産のほうれん草を使った「ごまあえ」
29日 長崎県のみかんを使った「みかんパン」、長崎県の郷土料理「ちゃんぼん」(エビやイカを入れて海鮮ちゃんぼんにしています)
30日 佐世保市小佐々町産の煮干しを使った「鶏ごぼう汁」、江上地区でとれた「江上文旦」

○長崎県内でとれたものをたくさん取り入れた献立を予定しています。お楽しみに！

★ 食材・献立について(予定)

※天候 や価格により変更の場合があります。
★佐世保市産：米・牛乳・煮干し・蓮根・しょうが・パセリ・フロコリー・江上文旦
★長崎県産：大豆・さば・わかめ・ねぎ・にんじん・キャベツ・きゅうり・はくさい・ねぎ・大根・ほうれん草・いりこ・エリンギ・えのきたけ・しいたけ・みかん・ぼんかん
★19日(金)は長崎県産の食材を使用した献立にしています。
★1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。
～給食の意義や役割について理解・関心を深めながら、食の大切さや感謝の気持ちを改めて見つめる週間です～