



Table with columns for date, menu items, food groups (1-6), energy, and kcal. Includes special days like 'Midori no Hi' and 'Kodomo no Hi'.

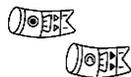
*献立や使用する食材は時期や天候、価格などの状況によって変更することがあります。栄養価は中学年(3・4年生)の値です。

*学校給食では「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。

5月の地場産物使用予定
《佐世保市産》
精白米・牛乳・煮干し・しいら・きゅうり・パセリ・なすび
《長崎県産》
にんじん・たまねぎ・じゃがいも・キャベツ・ねぎ・大根・たけのこ・グリーンピース・しいたけ・えのきたけ・アイコトマト・甘夏

*毎月19日は食育の日です。この日は佐世保市産の食材を献立に取り入れています。

グリーンピース
グリーンピースは「えんどうまめ」ともよばれ、さわやかな緑色は、料理の色合いをぐんと美しくおいしそうなものにしてくれます。給食でもカレーや煮物の彩りをよくするのに大活躍です。今では缶詰や冷凍のものもあり、1年中いつでも手に入り使われていますが、本当は春の野菜で4月から5月ごろにとれます。生のグリーンピースはこの時期にしか食べられません。苦手な人も少しずつ食べてみましょう。



Main table with columns for date, menu items, food groups (1-6), energy, and household food items. Includes special days like 'Midori no Hi' and 'Kodomo no Hi'.

*献立や使用する食材は時期や天候、価格などの状況によって変更することがあります。

*学校給食では「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。

5月の地場産物使用予定 (May Local Product Usage Schedule) listing products from佐世保市産 (Sesubo City) and長崎県産 (Nagasaki Prefecture).

グリーンピース (Green Peas) section with an illustration of a pea pod and text explaining its benefits and usage in school lunches.

*毎月19日は食育の日です。この日は佐世保市産の食材を献立に取り入れています。