



Table with columns for date, meal type, ingredients, and nutritional information. Includes categories like 'からだをつくる(赤)', '体の調子を整える(緑)', and '熱や力になる(黄)'. Rows include meals like 'ごはん かぼちゃのそぼろに ごますあえ', 'コッパン にくだんごスープ', etc.

\* 献立や使用する食材は時季や天候、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。

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



佐世保市産 (佐世保市産) 牛乳・煮干し・レタス・きゅうり・かぶ だいこん・パセリ・れんこん・吉井メロン 長崎県産 (長崎県産) 精白米・大豆・ひじき・さつまいも・葉ねぎ さば・えのきたけ・エリンギ・みかん

地場産物の良さを知ろう 地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。また、どうしてこの地域で作られるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。





Table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional information. It lists daily school lunch menus from November 1st to 30th, including special days like Cultural Day and Labor Day.

\* 献立や使用する食材は時季や天候、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。

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



佐世保市産 (佐世保市産) 牛乳・煮干し・レタス・きゅうり・かぶ だいこん・パセリ・れんこん・吉井メロン 長崎県産 (長崎県産) 精白米・大豆・ひじき・さつまいも・葉ねぎ さば・えのきたけ・エリンギ・みかん

地場産物の良さを知ろう 地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。また、どうしてこの地域で作られるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

