



Main table with columns for date, menu name, food groups (Red, Green, Yellow), energy, and food icons. Rows include meals like 'ごはん', 'コッペパン', 'カレーピラズ', 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。

★今月の給食について★

※6月4日～10日は、歯と口の衛生週間です。カミカミメニューをとり入れています。

5日(火)・・・「自転車飯」は、いりこが入った混ぜご飯です。雲仙市の郷土料理です。

6日(水)・・・「茎わかめのきんぴら」は、長崎県産の茎わかめを使用したきんぴらです。

7日(木)・・・「塩もみきゅうり」には、旬の「きゅうり」を使います。

11日(月)・・・「白身魚のトマトソース」には、佐世保市でとれたシイラを使います。

13日(水)・・・柚木町で作られた「柚木メロン」をつけています。

19日(火)・・・「アスパラサラダ」には、佐世保市でつくられたアスパラガスを使用します。

27日(水)・・・「さばフライ」には、長崎県でとれたさばを使用します。



学校でも、様々な食育の取組が行われています。ご家庭でも、身近な食育に取り組み始めてみてはいかがでしょうか。

《佐世保市産》

精白米・牛乳・煮干し・シイラ・ほうれん草・パセリ・ミニトマト・なす・アスパラガス・きゅうり・柚木メロン

《長崎県産》

米粉・にんじん・キャベツ・たまねぎ・じゃがいも・ねぎ・しいたけ・えのきたけ・エリンギ・しめじ・茎わかめ・わかめ・ひじき・さば