



Main table with columns for date, menu name, main ingredients, and nutritional value. Includes rows for days 2, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 31.

佐世保市産の食材 (予定)

長崎県産の食材 (予定)

米 牛乳 グリンピース パセリ きゅうり 煮干

ねぎ アイコトマト キャベツ じゃがいも たまねぎ にんじん えのき

5月の献立

今月は新じゃがや新玉ねぎ、グリンピース、アイコトマトがおいしい時期なので、給食にも取り入れています。



グリンピース

グリンピースは、えんどう豆の若くてまだ未熟なものです。一年中店頭に出回りますが、生のものは、この時期にしか食べることができません。給食では、12日に「グリンピースごはん」に



新茶の季節です。

5月2日は、八十八夜です。17日の世知原茶マフィン、佐世保市の茶所、世知原町のお茶を使用したものです。



新たまねぎ

新玉ねぎがおいしい時期となりました。新玉ねぎとは、早めに収穫され、出荷された玉ねぎです。日本に玉ねぎが入ってきたのは、明治時代のことです。あの独特の辛み成分がおいしさのひみつ。みずみずしい新玉ねぎは、薄くスライスしたり、かつぶしとおしょうゆで食べてもおいしいですね。給食では、新たまねぎのサラダで登場します。



新年度が始まって一か月がたちます。そろそろ疲れも出るころ・・・朝ごはんをしっかりと食べて、頭と体を自覚めさせましょう。



※天候により献立を変更する場合があります。