



Main table with columns for date, menu name, main ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat).

\*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。

\*前期課程の栄養価は、小学校中学年(3・4年生)の値です。

\*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。

Summary table for school lunch nutrition: 学校給食 (650 kcal, 26.8g protein), 摂取基準 (830 kcal, 34.2g protein).

今月の献立について

6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」です。この週間中には、カルシウムの多い食品を使った献立や、しっかり噛んで食べる献立として、「ココア豆」「小魚チャーハン」「いりこの佃煮」「ししゃも磯の香フライ」「ごぼうのクリームスープ」「ひじきサラダ」を取り入れています。

毎月19日は「食育の日」です。19日(水)の献立は、佐世保市産のきゅうりや、季節の果物メロンを予定しています。



今月の食材について

佐世保市産・長崎県産 ほうれん草、なす、きゅうり、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ、ねぎ、パセリ、きりぼだいこん、えのきたけ、エリンギ、麦、しょうが、わかめ、茎わかめ、ひよつづる、アジ ※精白米、牛乳、煮干しは佐世保市産を使用しています。