



Table with columns for Day, Menu, Protein/Fat, Carotenoids, Vitamins, Carbohydrates/Fiber, Energy (kcal), and Protein (g). Rows include meals like Gohan, Curry, Pancakes, etc., with corresponding icons for ingredients.

☆給食で使用している食材☆ ※時期や天候、価格などにより、変更が生じることがあります。

- 佐世保産…米、牛乳、大根、アスパラガス、レタス、カリフラワー、ブロッコリー、いちご
●長崎県産…白菜、ねぎ、切り干し大根、生しいたけ、しらぬい

☆今月の行事食・旬の食材☆

- 3日は、「ひなまつり」です。ひなまつりには、女の子の健やかな成長と幸せを願い、ひなあられなどを
おひな様にお供えます。献立には「ちらしずし」、「ひなあられ」を取り入れています。
●地元でとれる季節の果物として、7日に佐世保市吉井町でとれた「いちご」を取り入れています。
●卒業のお祝いとして、13日に「赤飯」と「桃のタルト」を取り入れています。
●21日に、新メニューの「カレーポテト」を取り入れています。炒めた野菜とゆでたじゃがいもをカレー粉で
味付けしています。カレーコロッケの具のような見た目です。パンにはさんで食べましょう。

≪毎月19日は、食育の日!≫

16日には、佐世保産「大根」、
「レタス」を使ったビーンズスープ、
佐世保産「ブロッコリー」を使った
ゆでブロッコリーを取り入れています。

