



Main table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional information (Energy, kcal, 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。

★今月の献立について★

- 3日：季節の果物「梨」を実施します。
○ 17日：食育の日の献立です。佐世保市産の冬瓜や長崎県産のトマトを使用します。
○ 21日：十五夜の行事食として、満月のように丸い「さといものさくめ煮」を実施します。
○ 28日：新しい料理「萩の花ごはん」です。小豆で色をつけた、萩の七草「萩」の花のような色合いのごはんです。



佐世保市産
精白米・牛乳・煮干し・きゅうり・冬瓜・なす・ほうれん草
長崎県産
えのきたけ・しめじ・しいたけ・エリンギ・トマト・葉ねぎ
小松菜・大豆・ぶり・わかめ・みかん・納豆