

Table with columns: 日付, 献立名, 主なきと食品名 (1群, 2群, 3群, 4群, 5群, 6群), 栄養価 (エネルギー, たんぱく質). Rows include items like 牛乳 コッペパン ごぼうのポタージュ, ツナサラダ (ツナ) オレンジ, etc.

*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。

*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。

学校給食 摂取基準

650 26.8

6月4日～10日は歯と口の健康週間です

歯は、一生使わなくてはならないものです。むし歯や歯の病気になると食べ物がかむことができなくなり、体に必要な栄養がとれなくなります。

食材・献立について(予定)
*天候や価格により変更になる場合があります。
★佐世保市産：米・牛乳・きゅうり・なす・煮干し・ほうれん草・メロン
★長崎県産：大豆・わかめ・にんじん・キャベツ・たまねぎ・麦・茎わかめ・エリンギ

かみごたえのある食材
ごぼう・海藻類・いりこ・大豆

カルシウムが豊富な食材
牛乳・チーズ・小魚・ヨーグルト・豆腐