

Main table with columns for Date, Dish Name, Body Building (Red), Body Regulation (Green), Energy (Yellow), and Nutritional Value. Includes rows for days 11 through 31.

*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。

Summary table for school lunch nutrition: 学校給食 650, 摂取基準 26.8

1月24日から30日は全国学校給食週間です

給食の意義や役割について理解・関心を深めながら、食の大切さや感謝の気持ちを改めて見つめる週間です。

★ 給食週間中の献立の紹介

- 24日 佐世保市小佐々町産の煮干しを使った「かきたま汁」
25日 長崎県のみかんを使った「みかんパン」、長崎県産のさつまいもを使った「シチュー」、佐世保市産のプロッコリーを使った「プロッコリーサラダ」、世知原町産のお茶を使った「世知原茶マフィン」
26日 長崎県のにじみ深い、鯨を使った「鯨のごまみそがらめ」
27日 長崎県産のじゃがいもを使った「じゃがいものそぼろ煮」
30日 長崎県の郷土料理「ちゃんぼん」(今回はエビやイカを入れて海鮮ちゃんぼんにしています)
江上地区でとれた「江上文巨」

○長崎県内でとれたものをたくさん取り入れた献立を予定しています。お楽しみに!

★ 献立について(予定)

※天候や価格により変更の場合があります。

- ★佐世保市産: 米・牛乳・ぶり・煮干し・だいこん・プロッコリー・ほうれん草・きゅうり・ぶんだん
★長崎県産: 大豆・さば・わかめ・れんこん・さつまいも・菱・じゃがいも・にんじん・ねぎ・はくさい・キャベツ・しょうが・しいたけ・えのきだけ・パセリ・ひよこづつ・みかん・ぼんかん
★13日(金)の十六穀ごはんの雑穀には、発芽玄米・もち玄米・丸麦・胚芽押麦・もち麦・青大豆・もち黒米・もちきび・もち赤米・もちあわ・黄大豆・小豆・ひえ・ハト麦・黒大豆・とうもろこしが入っています。
★19日(木)は長崎県産の食材を使用した献立にしています。