

Table with columns for Date (日付), Dish Name (献立名), Main Ingredients (主な働きと食品名), and Nutritional Value (栄養価). It lists daily school lunch menus from February 1st to 28th, including items like udon, rice, and various soups, along with their energy and protein content.

* 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 650
摂取基準 26.8



2月3日は節分です。節分は立春の前日、冬から春への季節のかわり目の行事です。「鬼は外」のかけ声とともに豆をまくのは、豆にある「霊力」をもって災いをはらう意味があります。また、この日には、ひいらぎの枝にいわしの頭を刺して門や家の前に立てて、邪気をはらうという習慣もあります。節分にちなんで、給食では2月3日(金)に『いわしの梅煮』と『節分豆』を予定しています。

食材・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・煮干し・ほうれん草・パセリ・大根・きゅうり
- ★長崎県産：麦・きわかめ・わかめ・ひじき・にんじん・ねぎ・アイコトマト・しょうが・白菜・キャベツ・プロッコリー・エリンギ・しめじ・えのきたけ・しいたけ・じゃがいも・ぼんかん・はるか・せとか

★毎月19日は食育の日で佐世保市の学校給食では地場産物を使用した献立を実施しています。今月は19日が日曜日のため、17日(金)に長崎県産の「ひじき」を使用した献立を実施します。