

Main table with columns for date, dish name, food groups (1-6), energy, and family food. Includes special days like Cultural Day and Labor Appreciation Day.

*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。

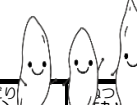
★今月の献立紹介★

- 季節の食材「きのこ」「さつまいも」「みかん」「りんご」を献立に使用しています。
○11月8日の『いい歯の日』にちなんで、カルシウムたっぷりのいりこを使った「大豆といりこのつくだ煮」を実施します。
○15日(月)～19日(金)は地場産物使用推進週間です。県内でとれた食材を多く使用しています。
○17日(水)に、デザートとして県内産メロンを使用します。
○19日の『食育の日』は、長崎県内でとれた食材だけを使った『県内まるごと長崎県給食』を実施します。長崎県内で水揚げされたしいらを使用した「しいらのレモンソースあえ」が登場します。
○11月24日は『いい日本食 = 和食の日』にちなんで、和食の献立を実施します。
また、新献立として「煮込みおでん」を実施します。



★★★今月の地元の食材★★★
《佐世保産》
米・牛乳・煮干し・しいら・きゅうり
かぶ・なす・ほうれん草・パセリ
《長崎県産》
さば・豚肉・さつまいも・キャベツ
はくさい・だいこん・ねぎ・しめじ
えのきたけ・しいたけ・わかめ
ひじき・しょうが・大豆・みかん
メロン

学校給食摂取基準
エネルギー・たんぱく質
650 kcal 26.8g



Main table with columns for date, menu name, ingredients, and nutritional information. Includes special days like 'Culture Day' and 'Thanksgiving'.

*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。

*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。

★今月の献立紹介★

- 季節の食材「きのこ」「さつまいも」「みかん」「りんご」を献立に使用しています。
○11月8日の『いい歯の日』にちなんで、カルシウムたっぷりのいりこを使った「大豆といりこのつくだ煮」を実施します。
○15日(月)～19日(金)は地場産物使用推進週間です。県内でとれた食材を多く使用しています。
○17日(水)に、デザートとして県内産メロンを使用します。
○19日の『食育の日』は、長崎県内でとれた食材だけを使った『県内まるごと長崎県給食』を実施します。長崎県内で水揚げされたしいらをを使用して「しいらのレモンソースあえ」が登場します。
○11月24日は『いい日本食 = 和食の日』にちなんで、和食の献立を実施します。また、新献立として「煮込みおでん」を実施します。

★★★今月の地元の食材★★★
《佐世保産》
米・牛乳・煮干し・しいら・きゅうり
かぶ・なす・ほうれん草・パセリ
《長崎県産》
さば・豚肉・さつまいも・キャベツ
はくさい・だいこん・ねぎ・しめじ
えのきたけ・しいたけ・わかめ
ひじき・しょうが・大豆・みかん
メロン

学校給食摂取基準
エネルギー・たんぱく質
830 kcal 34.2g