



Main table with columns for date, menu name, food groups (1-6), and nutritional values (Energy, Protein, Fat, etc.).

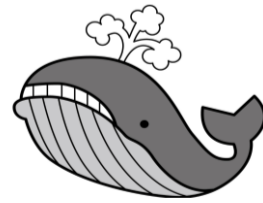
*献立や食材は、天候や価格により変更になることがあります。

*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

1月24日～30日 全国学校給食週間



給食週間中の献立の紹介

- 24日 (火) 佐世保市水揚げのしいらを使った「しいらのレモンソースあえ」、長崎市浦上地区の郷土料理「浦上そばろ」
25日 (木) 長崎の郷土料理「海鮮ちゃんぽん」
26日 (木) 島原の特産物のひよつづるを使った「ひよつづるの酢のもの」、佐世保市江上地区の「江上文旦」
29日 (金) 長崎県産のみかんを使った「みかんパン」、世知原茶を使った「世知原茶マフィン」
30日 (月) 捕鯨の歴史を持つ長崎県の食文化を伝える「鯨のごまみそがらめ」

★今月の地元の食材★

- 【佐世保市産】
・米・牛乳・煮干し
・きゅうり・だいこん
・れんこん・ほうれん草
・ブロッコリー・江上ぶんとん
・世知原茶マフィン
【長崎県産】
・はくさい・キャベツ・しょうが
・にんじん・葉ねぎ・じゃがいも
・しめじ・しいたけ・エリンギ



今年も安心安全な給食づくりに努めます。どうぞよろしくお願ひいたします。