



Main table with columns for Date, Dish Name, Main Ingredients, and Nutritional Value. Includes rows for days 1 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。

学校給食 650 摂取基準 26.8

○ 1日：こどもの日の行事食献立です。季節の食材を生かした「グリーンピースごはん・若竹汁

・かしわもち」を実施します。

○ 17日：毎月19日は『食育の日』です。佐世保市産・長崎県産の食材を使った献立を実施しています。

今日は長崎県産の新じゃがを使った「じゃがいものそぼろ煮」です。

地元の旬の美味しい食材を知ってもらえたらと思います。



★今月の地場産物★

【佐世保産】 精白米・牛乳・煮干し きゅうり・グリーンピース ほうれん草

【長崎県産】 麦・大豆・わかめ・にんじん たまねぎ・キャベツ じゃがいも・えのきだけ

