



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). Rows include meals like '牛乳 ごはん マーボー豆腐' and '牛乳 小麦ごはん すまし汁'.

*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。

入学・進級おめでとうございます

花の便りが各地で聞かれる季節になりました。いよいよ新年度のスタートです。子どもたちが元気に学校生活を送れるように、安心・安全に留意し、心を込めて給食を作っていきます。

この献立表は、毎月配付します。毎日の献立作りにお役立てください。

学校給食の7つの目標

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

1年生は16日(火)から給食が始まります。

佐世保産 精白米・牛乳・煮干し・きゅうり・ほうれん草・パセリ・春キャベツ
長崎県産 にんじん・たまねぎ・じゃがいも・大豆・はくさい・ねぎ・だいこん・しいたけ・エリンギ・わかめ
タチウオボール・しょうが・プリ
★季節の食材をつかった「春野菜サラダ」「たけのこごはん」を献立に取り入れています。

保護者の方へ
給食当番の順番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスクの持参もお願いします。